XD-9004B
GA-SWC-HC
07/11/2012



Simple. Smart.



Horno XLT de Gas y Campana AVI
Manual de Instalación y Operación



PRECAUCIÓN

Este aparato es para uso profesional por personal calificado. Este aparato debe ser instalado por personal cualificado de acuerdo con las normas vigentes. Este aparato debe ser instalado con suficiente ventilación para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias nocivas para la salud en la sala en la que está instalado. Este aparato necesita un flujo libre de aire fresco para un funcionamiento satisfactorio y debe ser instalado en una habitación adecuadamente ventilada de acuerdo con la normativa vigente. Este aparato debe ser reparado por personal calificado por lo menos cada 12 meses, o antes si el uso excesivo que se espera.

Las actuales versiones de este manual, Especificaciones Rugosas, Manual de Partes & Servicio, dibujos de arquitectura, y una lista de Distribuidores Autorizados Internacionales están disponibles en: www.xltovens.com

Para el uso con las versiones siguientes del horno XLT de gas:
estándar (S) C
mundo (W) C

Para el uso con las versiones siguientes de la campana AVI:
estándar (S) C
mundo (W) C



2000887

XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, Kansas 67277
US: 888-443-2751 FAX: 316-943-2769 INTL: 316-943-2751 WEB: www.xltovens.com

INFORMACIÓN DE ADVERTENCIA Y SEGURIDAD



SEGURIDAD DEPENDE DE TI





ADVERTENCIA

La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar, usar o dar servicio a este equipo.

- Publicar en un lugar prominente las instrucciones a seguir en caso de olor a gas. Esta información puede obtenerse consultando a su proveedor de gas local.



ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD
No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables en cerca de éste o cualquier otro electrodoméstico.

- En el caso de que un olor a gas se detecta, apague el gas en la válvula principal de cierre. Inmediato comuníquese con su compañía de gas local o proveedor.
- No restringir el flujo de combustión y / o aire de ventilación a la unidad. Proporcionar el espacio libre adecuado para el funcionamiento, la limpieza, y mantenimiento de la unidad y un espacio libre adecuado para el funcionamiento de la válvula de cierre de gas cuando la unidad está en la posición instalada.
- Mantenga el área limpia y libre de material combustible. NO ROCIE AEROSOLES EN LA VECINDAD DE ESTE APARATO DURANTE SU FUNCIONAMIENTO.
- Hornos están certificados para su instalación en pisos combustibles.
- Esquemas eléctricos están situados en el interior de la caja de control del horno y en este manual. Desconecte la alimentación de la unidad antes de realizar cualquier mantenimiento
- Esta unidad requiere una campana de ventilación. La instalación debe cumplir con los códigos locales.
- Esta unidad puede funcionar con gas natural o combustible LP según se designa en la etiqueta de identificación situada en el lado de la unidad.
- Esta unidad debe ser operado por el mismo voltaje, fase y frecuencia de la energía eléctrica según se designa en la etiqueta de identificación situada en el lado de la unidad.
- Distancias mínimas deben mantenerse a partir de materiales de construcción combustibles y no combustibles.
- Siga todos los códigos locales al instalar esta unidad.
- Siga todos los códigos locales para conectar a tierra eléctricamente la unidad.
- Aparato no se debe limpiar con agua a alta presión.
- Hornos XLT están certificados para su uso en pilas de hasta tres (3) unidades de productos XLT. La integración de productos de otros fabricantes en una pila de horno no es recomendable, y se invalidará cualquier garantía. Hornos XLT asume ninguna responsabilidad por las aplicaciones de productos mixtos.
- Si no se llama a Servicio al Cliente XLT 1-888-443-2751 antes de contactar a la empresa de reparaciónes se invalidará cualquier y todos garantías.
- POR FAVOR GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

Hornos XLT ha gastado millones de dólares en el diseño y prueba de nuestros productos, así como el desarrollo de Manuales de Instalación y Operación. Estos manuales son los más completos y más fácil de entender en la industria. Sin embargo, son inútiles si no se siguen.

Hemos sido testigos de los operadores de las tiendas y los propietarios de edificios perder miles de dólares en ingresos perdidos debido a las instalaciones incorrectas. Le recomendamos que siga todas las instrucciones de este manual, así como las mejores prácticas de fontanería, electricidad, climatización y códigos de construcción.

Definiciones y símbolos

Una instrucción de seguridad (mensaje) incluye un "Símbolo de Alerta" y una palabra o una frase como **ADVERTENCIA** o **PRECAUCIÓN.** Cada palabra tiene el siguiente significado:



Alto Voltaje

Este símbolo indica la alta voltaje. Se llama la atención a los elementos o operaciones que puedan ser peligrosos para usted y las demás personas que operan este equipo. Lea el mensaje y siga las instrucciones cuidadosamente.



ADVERTENCIA

Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede ocasionar lesiones graves o la muerte.



PRECAUCIÓN

Indica una situación potencialmente peligrosa, que si no se evita, puede provocar lesiones menores o moderadas o graves daños en el producto. La situación descripta en PRECAUCION puede, si no se evita, conducen a resultados serios. Medidas importantes de seguridad se describen en PRECAUCIÓN (así como ADVERTENCIA), así que asegúrese de observarlas.



NOTA

Notas indica un área o tema de especial atención, enfatizando tanto la capacidad del producto o errores comunes en la operación o mantenimiento.



TIP

Idea, es una instrucción especial que puede ahorrar tiempo proveer otros beneficios al instalar o utilizar el producto. Este símbolo llama la atención sobre una idea que puede no ser evidente para los nuevos usuarios del producto.

GARANTÍA - EE.UU. y Canadá

XLT garantiza hornos de gas fabricados después 01 de abril 2009 utilizando quietFIRE quemadores ™ y todos los hornos eléctricos fabricados después de abril 1, 2011 a estar libre de cualquier defecto de material y mano de obra bajo un uso normal durante cinco (5) años a partir de la fecha de compra original el usuario final, y garantiza, asimismo, las aspas del ventilador, ejes principales de transporte, y los cojinetes de transporte durante diez (10) años. XLT garantiza, asimismo, todos los hornos de estar libre de moho durante diez (10) años a partir de la fecha original del equipo adquirido. XLT garantiza campanas de AVI a estar libre de cualquier defecto de material y mano de obra bajo un uso normal durante dos (2) años a partir de la fecha original de compra por el usuario final. En el caso de un fallo de una pieza, XLT proporcionará una pieza de recambio y pagar todo el trabajo asociado con el reemplazo de la parte si, tras la inspección, XLT determina que la pieza es defectuosa. Esta garantía se extiende al comprador original y no es transferible sin el consentimiento previo por escrito de XLT. Los daños se limita al precio de compra original.

OBLIGACIONES DEL PROPIETARIO:

- El propietario debe inspeccionar el equipo y las cajas en el momento de su recepción. Daños durante el transporte debe ser reportado inmediatamente al transportista y también a XLT.
- El equipo debe ser instalado y operado de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con la unidad.
- Esta garantía no se excusa el dueño de mantenimiento adecuado de los equipos de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con la unidad.
- Una copia de la "Lista de Verificacion de Arranque Inicial" debe ser completado y devuelto a XLT Hornos y el Distribuidor Autorizado cuando la unidad se instala inicialmente, y / o cuando la unidad se retira y se instala en otra ubicación.
- El gas, electricidad, y las utilidades de HVAC debe estar conectado a el horno e instalados por contratistas locales con licencia.
- La falta de contacto con Hornos XLT antes de ponerse en contacto con una empresa de reparación se invalidará cualquier y todas las garantías.

LO QUE NO CUBRE LA GARANTÍA:

Los siguientes artículos no están cubiertos por esta garantía:

- Daños de transporte
- Cualquier parte que se daña a causa de los servicios públicos (sobrecargas de energia, voltajes altas o bajas, la presión de gas de alta o baja o el volumen, combustible contaminado o conexiones inadecuadas de utilidad)
- Cualquier parte electrónica que llega a ser defectuoso debido a la humedad y / o otros contaminantes
- Cintas transportadoras
- Filtros
- Ventiladores
- Bombillas
- El mantenimiento normal o ajustes
- Esta garantía no será aplicable si el equipo o cualquier parte se daña como consecuencia de accidentes, siniestros, alteración, mal uso, abuso, limpieza inadecuada, instalación inadecuada, mal funcionamiento, los desastres naturales o provocados por el hombre.

RECLAMOS el trámite siguiente:

En caso de cualquier defecto por descubrir, XLT deberá ser notificada. Tras la notificación, XLT se encargará de las reparaciones que deben realizarse por un servicio técnico autorizado. Denegación de servicios a la llegada de un agente de servicio autorizado lanzará XLT de cualquiera y todas las obligaciones de la garantía.

XLT garantiza hornos de gas fabricados después 01 de enero 2011 la utilización de quemadores quietFIRE ™ y todos los hornos eléctricos fabricados después de abril 1, 2011 a estar libre de cualquier defecto de material y mano de obra bajo un uso normal durante dos (2) años a partir de la fecha original de compra por el usuario final. XLT garantiza campanas AVI a estar libre de cualquier defecto de material y mano de obra bajo un uso normal durante un (1) año a partir de la fecha original de compra por el usuario final. En el caso de un fallo de una pieza , XLT proporcionará una pieza de repuesto para el distribuidor autorizado si, tras la inspección, XLT determina que la pieza es defectuosa. El Distribuidor Autorizado pagara todo el trabajo relacionado con la sustitución de la pieza. Esta garantía se extiende al comprador original y no es transferible sin el consentimiento previo por escrito de XLT. Los daños se limita al precio de compra original.

OBLIGACIONES DEL PROPIETARIO:

- El propietario debe inspeccionar el equipo y las cajas en el momento de su recepción. Daños durante el transporte debe ser reportado inmediatamente al transportista y también a XLT.
- El equipo debe ser instalado y operado de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con la unidad.
- Esta garantía no se excusa el dueño de mantenimiento adecuado de los equipos de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con la unidad.
- Una copia de la "Lista de Verificacion de Arranque Inicial" debe ser completado y devuelto a XLT Hornos y el vendedor autorizado cuando la unidad se instala inicialmente, y / o cuando la unidad se retira y se instala en otra ubicación.
- El gas, electricidad, y las utilidades de HVAC debe estar conectado a el horno e instalados por contratistas locales con licencia.
- La falta de contacto con el distribuidor autorizado antes de ponerse en contacto con una empresa de reparación se invalidará cualquier y todas las garantías.

LO QUE NO CUBRE LA GARANTÍA:

Los siguientes artículos no están cubiertos por esta garantía:

- Daños de transporte
- Cualquier parte que se daña a causa de los servicios públicos (sobrecargas de energia, voltajes altas o bajas, la presión de gas de alta o baja o el volumen, combustible contaminado o conexiones inadecuadas de utilidad)
- Cualquier parte electrónica que llega a ser defectuoso debido a la humedad y / o otros contaminantes
- Cintas transportadoras
- Filtros
- Ventiladores
- Bombillas
- El mantenimiento normal o ajustes
- Esta garantía no será aplicable si el equipo o cualquier parte se daña como consecuencia de accidentes, siniestros, desastres alteración, mal uso, abuso, limpieza inadecuada, instalación inadecuada, mal funcionamiento, los desastres naturales o provocados por el hombre.

RECLAMOS el trámite siguiente:

En caso de cualquier defecto por descubrir, un Distribuidor Autorizado deberá ser notificada. Tras la notificación, el Distribuidor Autorizado se encargará de las reparaciones que deben realizarse por un servicio técnico autorizado. Denegación de servicios a la llegada de un agente de servicio autorizado lanzará XLT de cualquiera y todas las obligaciones de la garantía.

NOTIFICAR PORTADOR DE DAÑO A LA VEZ

Al recibir de todos los bienes enviados por un Transporte Público, comprobar que no existen daños externos que pueden indicar daño interior. Si las condiciones lo permiten, abrir todas las cajas y hacer una inspección completa de los daños, mientras que el conductor de la entrega este ahí. Si hay algún daño, debe tenerse presente en el recibo de entrega y llame a la compañía para presentar una reclamación por daños en transporte dentro de las 24 horas de su recepción. Si no se realiza una reclamación por daños en las primeras 24 horas puede anular la posibilidad de que el reclamo se resuelva.

Hornos XLT quiere que usted esté completamente satisfecho con cada aspecto de poseer y de usar su horno y campana. Tus comentarios, tanto positivos y negativos, es muy importante para nosotros ya que nos ayuda a entender cómo mejorar nuestros productos y nuestra empresa. Nuestro objetivo es ofrecerle equipos que podemos estar orgullosos de construir y puede estar orgulloso de poseer.
Para recibir asistencia técnica para el horno o la campana que ha adquirido, XLT cuenta con personal cualificado del servicio al cliente que puedan prestar asistencia a cualquier tipo de problema hornos de XLT pueden sufrir. Servicio al Cliente está disponible 24/7/365 o visite www.xltovens.com.


ADVERTENCIA

Instalación de todos los aparatos de gas y tapas de ventilación de escape sólo debe ser realizada por un profesional cualificado que haya leído y entienda todas las instrucciones y está familiarizado con las precauciones de seguridad adecuadas. Lea detenidamente este manual antes de instalar o dar servicio a este equipo.

Guarde este Manual

Este documento es propiedad del dueño de este equipo.

Hornos XLT se reserva el derecho de realizar cambios en el diseño y especificaciones, y / o hacer adiciones o mejoras en sus productos sin imponer obligaciones sobre sí misma para instalarlos en los productos fabricados previamente.

All Right Hand & Left Hand designaciones en este manual son, desde el punto de vista como si está de pie directamente delante de la puerta de vidrio sándwich.

Tabla de Revisión Histórica

Revisión	Comentarios	Fecha
A	Lanzamiento	05/14/2012
B	Garantía y requisitos revisados de limpieza de horno, vistas actualizadas con nuevo sistema de supresión de incendios	07/11/2012

TABLA DE CONTENIDO

DESCRIPCIONES

Este manual cubre los siguientes modelos del horno XLT y campana AVI:

Hornos		Campanas	
Estándar	**Mundo**	**Estándar**	**Mundo**
XLT-1832C-S	XLT-1832C-W	AVI-1832C-S	AVI-1832C-W
XLT-2440C-S	XLT-2440C-W	AVI-2440C-S	AVI-2440C-W
XLT-3240C-S	XLT-3240C-W	AVI-3240C-S	AVI-3240C-W
XLT-3255C-S	XLT-3255C-W	AVI-3255C-S	AVI-3255C-W
XLT-3270C-S	XLT-3270C-W	AVI-3270C-S	AVI-3270C-W
XLT-3855C-S	XLT-3855C-W	AVI-3855C-S	AVI-3855C-W
XLT-3870C-S	XLT-3870C-W	AVI-3870C-S	AVI-3870C-W

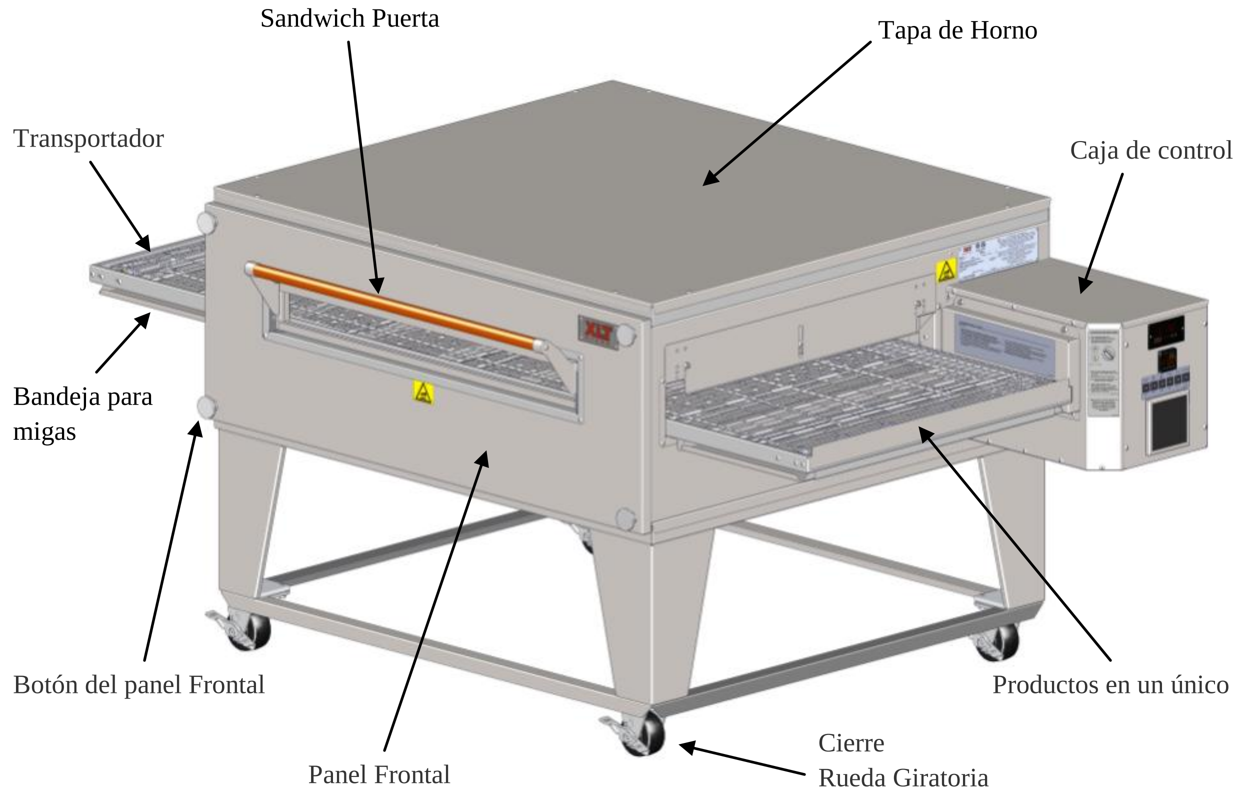
Los 2 primeros dígitos del número de modelo representan el ancho del transportador y los dos últimos dígitos indican la longitud de la cámara de cocción. Los hornos pueden utilizarse en una única configuración, horno de pila doble, o triple. Todos los hornos son de gas y están disponibles en los modelos de gas natural o gas LP (hornos eléctricos están también disponibles). Los 3270 y 3870 modelos tienen dos quemadores, uno a cada lado, y tiene dos cajas de control. Todos los demás modelos tienen sólo un único quemador con una sola caja de control que se puede suministrar en cualquier lado. Todos los modelos se pueden configurar para un transportador de cinta dividida.

DESCRIPCIÓN DEL HORNO

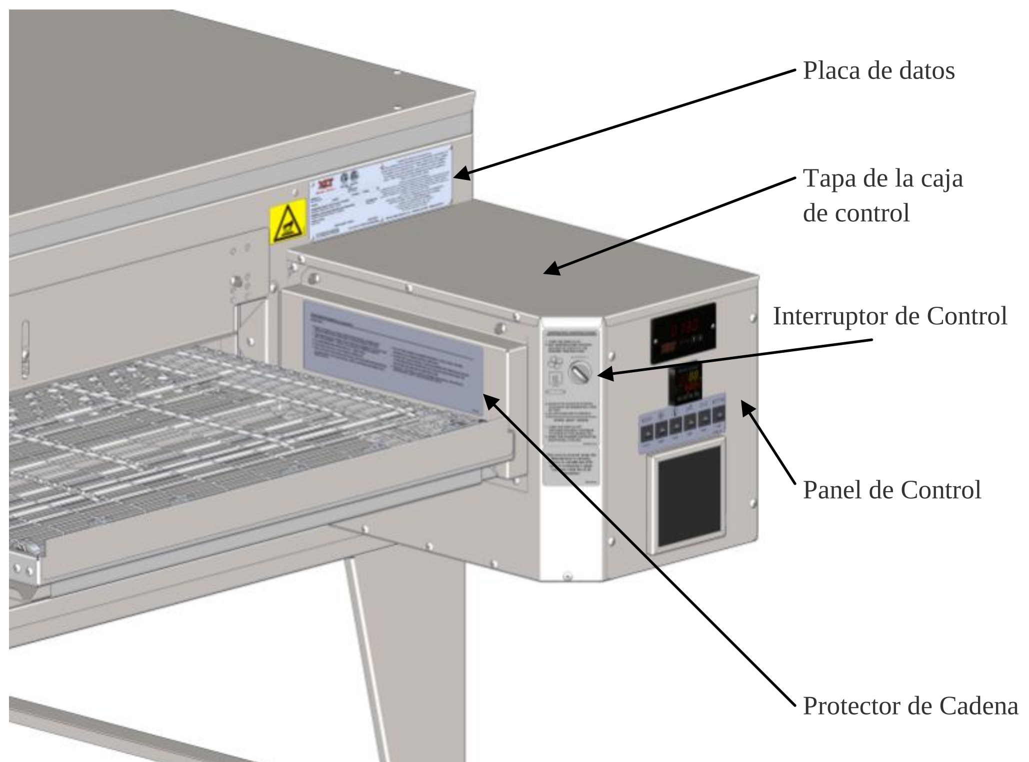
El producto alimenticio se coloca sobre la cinta transportadora de alambre de acero inoxidable en un lado del horno. El transportador transporta entonces la comida a través de la cámara de horneado a una velocidad controlada por el usuario. Esto proporciona la cocción de alimentos repetible y uniforme. Los transportadores pueden ser fácilmente configurado para mover cualquiera de izquierda a derecha o de derecha a izquierda. Una puerta de sándwich grande en el centro permite la introducción o extracción de artículos de comida para cocinar en tiempos más cortos. Temperaturas precisas son ajustables por el usuario y mantiene un control digital.

Un panel frontal fácilmente desmontable permite la limpieza completa del interior del horno. Todas las superficies expuestas del horno exterior e interior son de acero inoxidable. El transportador es un diseño de una pieza y se retira desde el lado que tiene la caja de control. No se requieren herramientas para el desmontaje y la limpieza de la cinta transportadora o interior del horno. El propio horno está montado sobre ruedas giratorias bloqueables para la mudanza fácil y mantenimiento.

Los accesorios como estantes, estantes largos transportadoras de base, frentes fríos, componentes de supresión de incendios y bandejas perforadas migas están disponibles en XLT. Además, los equipos de movimiento, tales como carros y los gatos de elevación están disponibles para ayudar a instalar y mover hornos. Por favor, póngase en contacto con Hornos XLT o con su distribuidor autorizado para obtener más información.

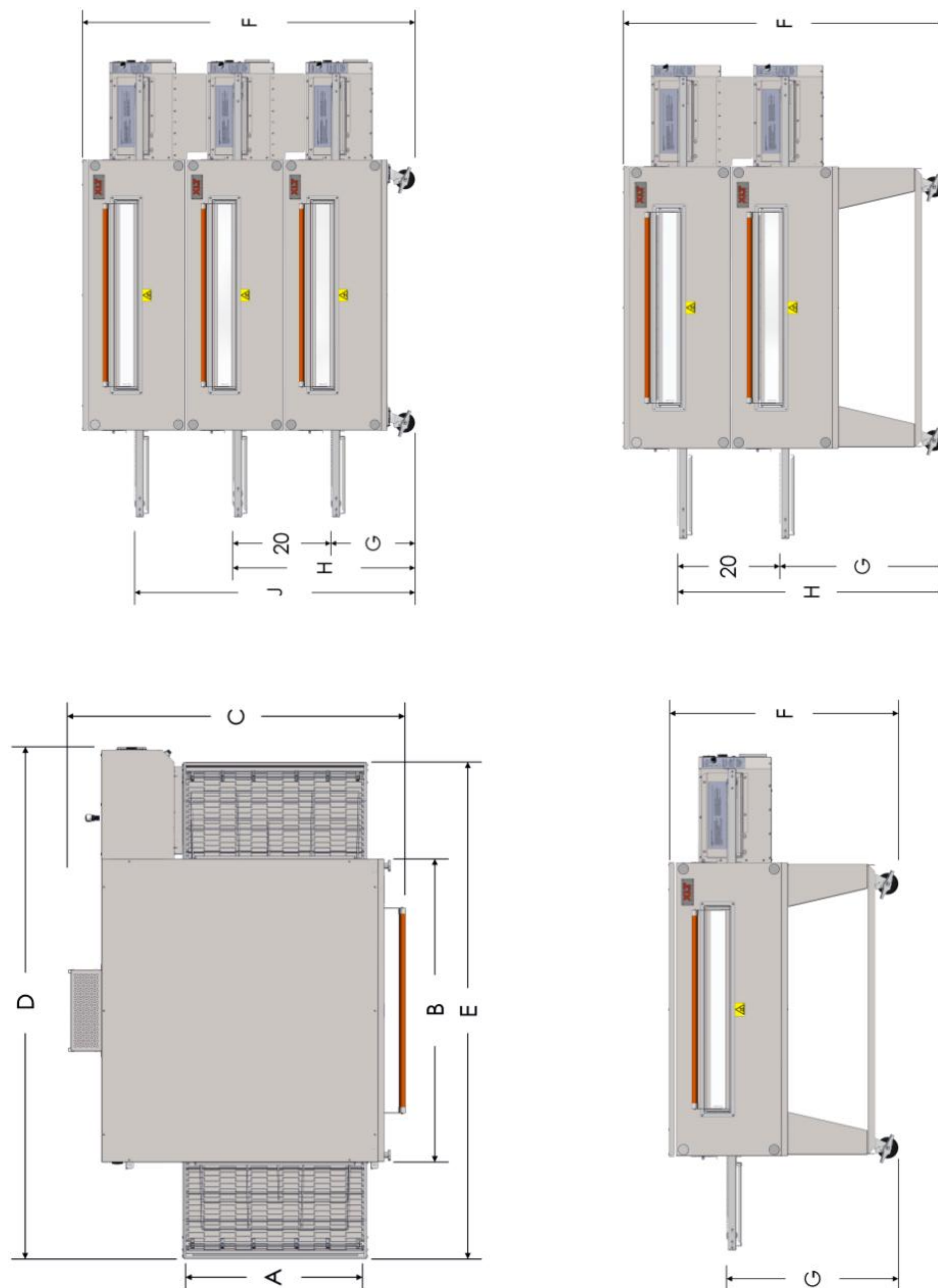


Sandwich Puerta
Tapa de Horno
Transportador
Caja de control
Bandeja para migas
Botón del panel Frontal
Productos en un único
Cierre Rueda Giratoria
Panel Frontal



Placa de datos
Tapa de la caja de control
Interruptor de Control
Panel de Control
Protector de Cadena

DIMENSIONES DEL HORNO



DIMENSIONES Y PESOS DEL HORNO

NOTA: Todas las dimensiones en milímetros [pulgadas], ± 1/4 [6], a menos que se indique lo contrario. Todos los pesos en libras [kilogramos] a menos que se indique lo contrario

HORNO SIMPLE	A	B	C	D	E	F	G	H	J	HORNO DE PESO	PESO COMPLETO
1832	18 [457]	32 [813]	47 1/4 [1200]	70 [1778]	67 1/4 [1708]	42 3/4 [1086]	32 [813]	N/A	N/A	477 [216]	612 [278]
1855	18 [457]	55 [1397]	47 1/4 [1200]	93 [2362]	90 1/4 [2292]	42 3/4 [1086]	32 [813]	N/A	N/A	624 [283]	802 [364]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 1/4 [1353]	78 [1981]	75 1/4 [1911]	42 3/4 [1086]	32 [813]	N/A	N/A	543 [246]	698 [317]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 1/4 [1556]	78 [1981]	75 1/4 [1911]	42 3/4 [1086]	32 [813]	N/A	N/A	629 [285]	787 [357]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 1/4 [1556]	93 [2362]	90 1/4 [2292]	42 3/4 [1086]	32 [813]	N/A	N/A	757 [343]	935 [424]
3270	32 [813]	70 [1778]	61 1/4 [1556]	110 3/4 [2813]	105 1/4 [2673]	42 3/4 [1086]	32 [813]	N/A	N/A	985 [447]	1177 [534]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 1/4 [1708]	93 [2362]	90 1/4 [2292]	42 3/4 [1086]	32 [813]	N/A	N/A	829 [376]	1012 [459]
3870	38 [965]	70 [1778]	67 1/4 [1708]	110 3/4 [2813]	105 1/4 [2673]	42 3/4 [1086]	32 [813]	N/A	N/A	1077 [489]	1274 [578]
DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	HORNO DE PESO	PESO COMPLETO
1832	18 [457]	32 [813]	47 1/4 [1200]	70 [1778]	67 1/4 [1708]	62 3/4 [1594]	32 [813]	52 [1321]	N/A	863 [391]	1133 [514]
1855	18 [457]	55 [1397]	47 1/4 [1200]	93 [2362]	90 1/4 [2292]	62 3/4 [1594]	32 [813]	52 [1321]	N/A	1141 [518]	1497 [679]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 1/4 [1353]	78 [1981]	75 1/4 [1911]	62 3/4 [1594]	32 [813]	52 [1321]	N/A	981 [445]	1291 [586]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 1/4 [1556]	78 [1981]	75 1/4 [1911]	62 3/4 [1594]	32 [813]	52 [1321]	N/A	1142 [518]	1458 [661]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 1/4 [1556]	93 [2362]	90 1/4 [2292]	62 3/4 [1594]	32 [813]	52 [1321]	N/A	1380 [626]	1736 [787]
3270	32 [813]	70 [1778]	61 1/4 [1556]	110 3/4 [2813]	105 1/4 [2673]	62 3/4 [1594]	32 [813]	52 [1321]	N/A	1817 [824]	2201 [998]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 1/4 [1708]	93 [2362]	90 1/4 [2292]	62 3/4 [1594]	32 [813]	52 [1321]	N/A	1513 [686]	1879 [852]
3870	38 [965]	70 [1778]	67 1/4 [1708]	110 3/4 [2813]	105 1/4 [2673]	62 3/4 [1594]	32 [813]	52 [1321]	N/A	1984 [900]	2378 [1079]
PILA TRIPLE	A	B	C	D	E	F	G	H	J	HORNO DE PESO	PESO COMPLETO
1832	18 [457]	32 [813]	47 1/4 [1200]	70 [1778]	67 1/4 [1708]	67 3/4 [1721]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	1216 [552]	1621 [735]
1855	18 [457]	55 [1397]	47 1/4 [1200]	93 [2362]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	1624 [737]	2158 [979]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 1/4 [1353]	78 [1981]	75 1/4 [1911]	67 3/4 [1721]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	1386 [629]	1851 [840]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 1/4 [1556]	78 [1981]	75 1/4 [1911]	67 3/4 [1721]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	1617 [733]	2091 [948]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 1/4 [1556]	93 [2362]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	1964 [891]	2498 [1133]
3270	32 [813]	70 [1778]	61 1/4 [1556]	110 3/4 [2813]	105 1/4 [2673]	67 3/4 [1721]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	2610 [1184]	3186 [1445]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 1/4 [1708]	93 [2362]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	2156 [978]	2705 [1227]
3870	38 [965]	70 [1778]	67 1/4 [1708]	110 3/4 [2813]	105 1/4 [2673]	67 3/4 [1721]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	2846 [1291]	3437 [1559]

NOTA: Todas las dimensiones en milímetros [pulgadas], ± 1/4 [6], a menos que se indique lo contrario.
Todos los pesos en libras [kilogramos] a menos que se indique lo contrario.

Todos los valores que se muestran en esta página son por cada horno.

Valores de Calefacción del Horno de Gas y Tamaños de Orificio						
Modelo de Horno	Estándar & Mundo		Estándar & Mundo			
			NAT		LP	
	BTU/HR	KW/HR	Pulgadas	MM	Pulgadas	MM
1832	47,700	13.97	0.125	3.18	0.081	2.06
2440	67,200	19.68	0.144	3.66	0.089	2.26
3240	96,100	28.14	0.170	4.32	0.111	2.82
3255	119,900	35.11	0.191	4.85	0.116	2.95
3270-1B	176,350	51.68	0.234	5.94	0.144	3.66
3270-2B	140,800	41.23	0.144	3.66	0.096	2.44
3855	142,200	41.64	0.209	5.31	0.125	3.18
3870	137,900	40.38	0.144	3.66	0.096	2.44

Requisitos de Presión de Combustible del Horno de Gas												
Modelo del Horno	Rango de presión de entrada						Presión del Tubo Múltiple					
	Gas Natural			Gas LP			Gas Natural			Gas LP		
	W/C	mbar	kPa	W/C	mbar	kPa	W/C	mbar	kPa	W/C	mbar	kPa
All	6-14	15-35	1.5-3.5	11.5-14	27.5-35.0	2.75-3.50	3.5	8.75	0.875	10	25	2.5

	Grupo Mundial Horno de Gas							
	Gas Natural				Gas Propano			
Grupo de Gas	I_{2H}	I_{2E}	I_{2E+}	I_{2L}	I_{3+}	$I_{3B/P\ (30)}$	$I_{3P\ (30/37/50)}$	$I_{3B\ (37)}$
Presión de entrada (mbar)	20	20	20/25	25	28/30/37/50	28-30/37/50	30/37/50	37
Número de inyectores	(1) por quemador							
Tamaño de abertura del quemador	Fijo							
Ignición	Encendedor de Chispa Eléctrica Directa							
Conexión de entrada	BSP 3/4" rosca macho							

Gas Matrix por País								
País	Símbolo	Gas Natural (8.75 mbar manifold)				LP Gas (25 mbar manifold)		
		I_{2H}	I_{2L}	I_{2E}	I_{2E+}	$I_{3B/P}$	I_{3+}	I_{3P}
Austria	AT	X				X		
Belgium	BE				X		X	
Cyprus	CY					X	X	X
Czech Republic	CZ	X				X		
Denmark	DK	X				X		
Estonia	EE	X						
Finland	FI	X				X		
France	FR				X	X	X	X
Germany	DE			X		X		X
Greece	GR	X						
Hungary	HU					X		X
Iceland	IS							
Ireland	IE	X					X	X
Italy	IT	X					X	
Latvia	LT					X		
Lithuania	LV							
Luxembourg	LU							
Malta	MT					X		X
Netherlands	NL		X			X		X
Norway	NO					X		
Poland	PL			X				
Portugal	PT	X					X	X
Slovakia	SK					X		
Slovenia	SI	X						
Spain	ES	X					X	X
Sweden	SE	X				X		
Switzerland	CH	X				X	X	X
United Kingdom	GB	X					X	X

Requisitos del suministro de gas para el australiano, Norma. Y hornos Mundial



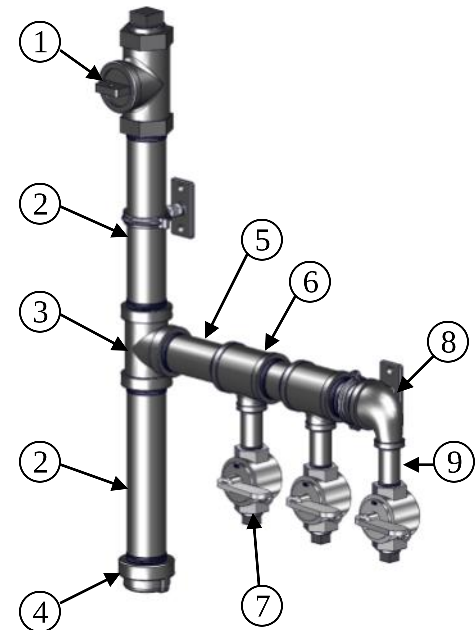
NOTA Todas las instalaciones deben cumplir con los códigos locales de construcción y mecánicos.

1. El suministro de gas dispondrá de un contador de gas y regulador suficientemente grande como para manejar todos los aparatos de gas, como el horno, calentador de agua y hornos en funcionamiento al mismo tiempo. Sume todos los grados Btu / kw / MJ para determinar la carga total.
2. El suministro de gas dispondrá de un contador de gas separado y regulador de presión de gas para cada ocupante. Instalaciones en edificios de ocupación múltiple, (centros comerciales) no deben compartir los medidores de gas y reguladores con otros ocupantes.
3. Asambleas de manguera de gas con desconecta rápido para cada piso del horno se instalará en cada válvula.
4. Una trampa para sedimentos se instale despues la válvula de cierre del equipo tan cerca de la entrada del aparato como sea práctico en el momento de instalación del aparato. La trampa de sedimentos será, o bien una conexión en T con una tetina con tapa en la salida del fondo, como se ilustra, y de acuerdo con ANSI Z223.1-2012 y NFPA 54-2012 National Fuel Gas Code, sección 9.6.7.
5. La composición de los gases varía en gran medida de tiempo en tiempo y de lugar a lugar. Por esta razón, el material utilizado para las líneas de gas deberá ser de acero o de hierro maleable, no cobre. ANSI Z83.11-2006 CSA 1.8-2006 Gas Food Service Equipment establece: "La tubería de cobre o tubería semirrígida con capas de cobre interno, ya sea internamente en conserva o no, no se utilizarán para el transporte de gases." ANSI Z223.1 NFPA 54 Nacional gas Combustible Código establece: "El cobre y tubos de latón no se utilizará si el gas contiene más de un promedio de 0,3 granos de sulfuro de hidrógeno por 100 scf de gas (0,7 mg/100L)."



PRECAUCIÓN No utilice cinta de teflón en las conexiones de la línea de gas, ya que puede causar un mal funcionamiento de la válvula de gas o taponamiento de los orificios de trozos de cinta. El uso de cinta de teflón puede afectar a la garantía.

Artículo #	Descripción
1	1-½ Válvula de cierre
2	1-½ x 10 Pezón
3	1-½ Tee
4	1-½ Tubo de tapa
5	1-½ x 5 Pezón
6	1-½ x ¾ x 1-½ Reducción Tee
7	¾ Válvula de cierre
8	1-½ x ¾ La Reducción del codo
9	¾ x 3 Pezón



Requisitos del suministro de gas de prueba

1. El aparato y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería del suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones de prueba mayores de 3.5 kPa o psi-½.
2. El aparato debe aislarse del sistema de tubería del suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tubería del suministro de gas a presiones iguales o inferiores a 3,45 kPa o psi-½.

Requisitos de Mangueras de gas

- Para Australia, si se instala con un conjunto de manguera flexible, la asamblea debe estar certificado para AS / NZS 1869, y ser de Clase B o D.
- Para hornos estándar, si se instala con una manguera flexible de gas, la instalación debe cumplir con ANSI Z21.69 o bien CAN/CGA-6.16 y un dispositivo de desconexión que cumpla con ANSI Z21.41 o bien CAN 6.9.
- La instalación debe cumplir con los códigos de construcción locales, o en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1, la última versión del Código de Instalación de Gas Natural, CAN/CGA-B149.1, o el Código de Instalación Propano , CAN/CGA-B149.2, según corresponda.

REQUISITOS ELÉCTRICOS DEL HORNO

Todos los valores que se muestran aquí es por cada horno

Requisitos Eléctricos del Horno de Gas						
Per EACH Oven						
Modelo de Horno	ESTANDAR			MUNDO		
	Voltios AC	Amperios	Hertz	Voltios AC	Amperios	Hertz
1832	120 VAC 1Φ	6	60	220/230/ 240 VAC 1Φ	3	50
2440		6			3	
3240		6			3	
3255		6			3	
3270-1B		6			3	
3270-2B		12			6	
3855		6			3	
3870		12			6	

Por Cada Horno:

- Un separado 20A interruptor debe ser proporcionada respecto de cada cubierta de horno.
- Las conexiones eléctricas deben ser accesibles cuando los hornos están en la posición de instalación.
- Las conexiones eléctricas deben cumplir con todos los requisitos de los códigos locales.



Alto Voltaje

Hornos estándar

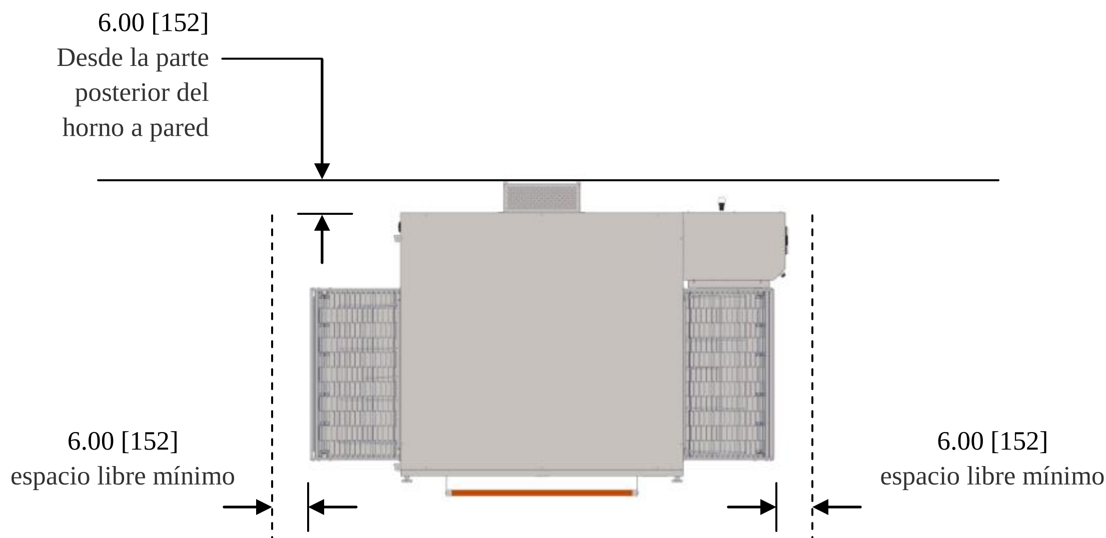
Instrucciones de Puesta a tierra

Este aparato está equipado con un enchufe de tres patas (conexión a tierra) para su protección contra descargas eléctricas y debe conectarse a una toma de receptáculo de tres terminales. No corte ni retire la conexión a tierra de este enchufe.

Una vez instalado, el aparato debe estar conectada a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.2, según corresponda.

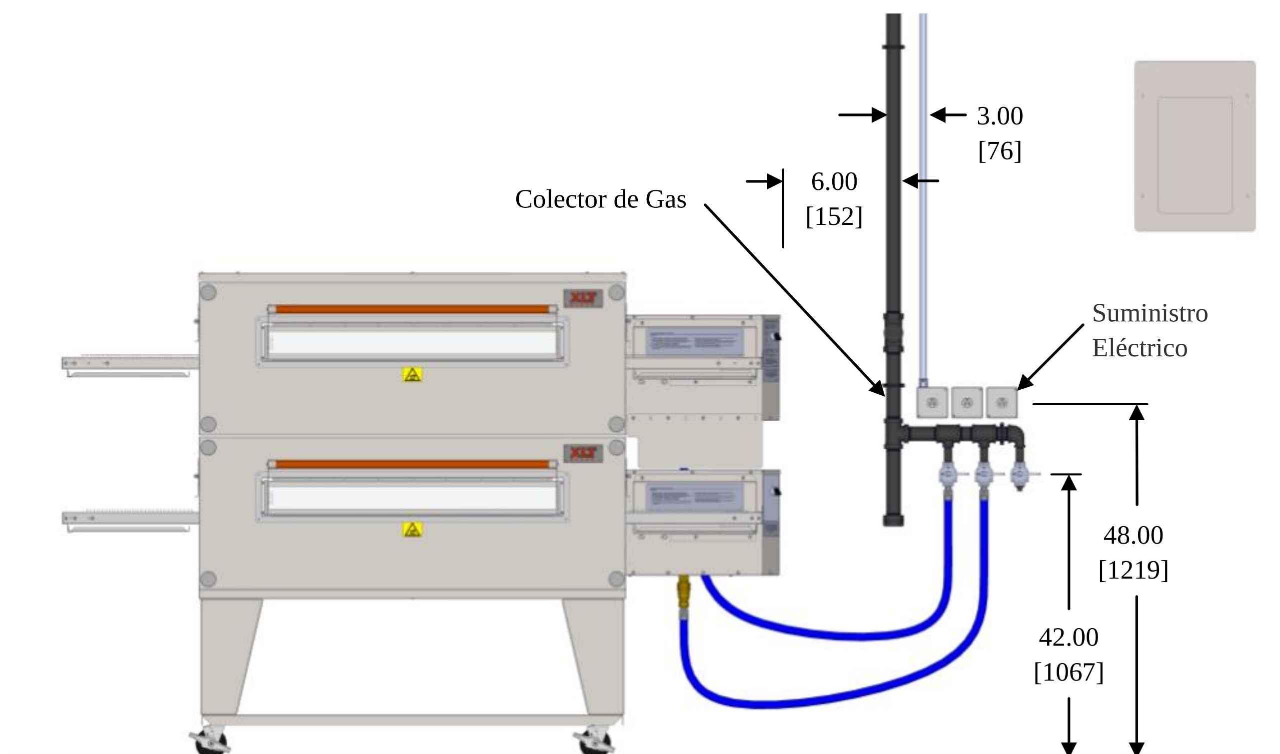
Hornos mundo

- Este aparato está equipado con un terminal de tierra para su protección contra descargas eléctricas y debe conectarse a tierra correctamente.
- Una vez instalado, el aparato debe estar conectada a tierra de acuerdo con los códigos locales.



NOTA

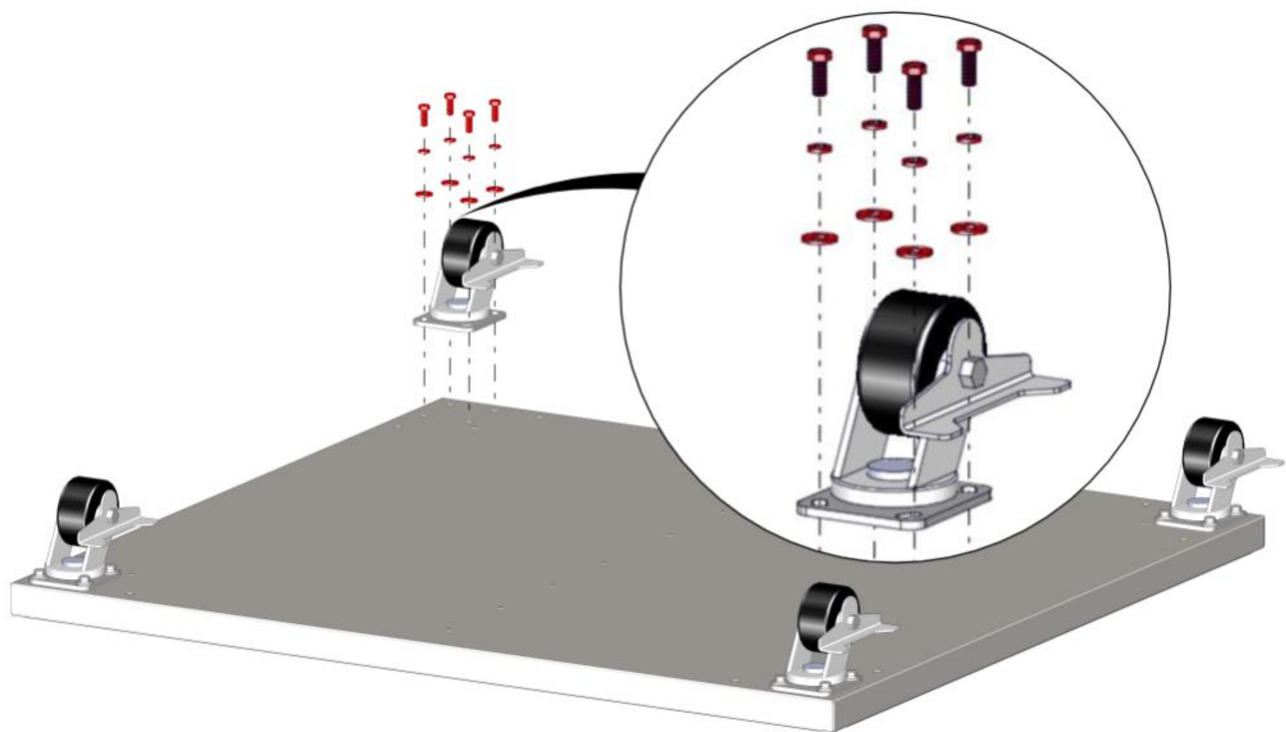
Utilidades deben ser fácilmente accesibles cuando los hornos están en la posición instalada. No instale las utilidades detrás de los hornos.



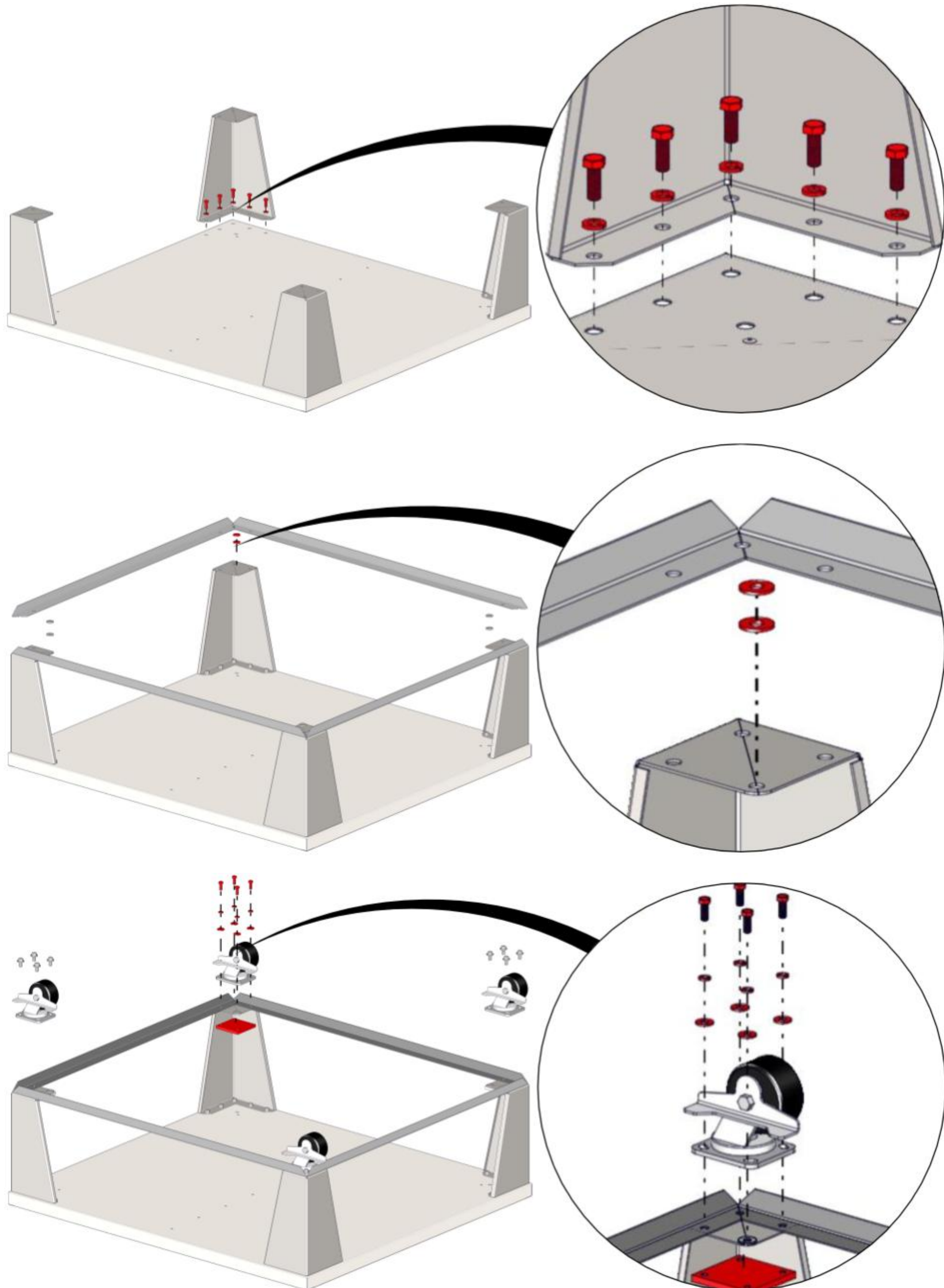
NOTA

Todas las instalaciones deben cumplir con los códigos locales de construcción y mecánicos. Se requiere que los hornos de ser colocado bajo una campana de ventilación para proporcionar ventilación y suministro de aire adecuado.

Base de Montaje - Pila Triple



Base de Montaje - Pila Unica & Doble



INFORMACION SOBRE ADVERTENCIA Y SEGURIDAD

Hornos XLT se puede mover fácilmente y se apilan con el equipo de elevación adecuado. El uso de equipos de elevación aprobado XLT es muy recomendable. Contacte XLT para más información. .



ADVERTENCIA

- Estos hornos son pesados y pueden volcarse o caerse y provocar daños personales
- Nunca coloque ninguna parte de su cuerpo por debajo de cualquier horno que está suspendido por los gatos de elevación. Un peligro de aplastamiento existe si el horno se cae o se desliza.
- NO coloque las manos en el polo gato de elevación vertical debajo del cabrestante del gato. En torno de la toma desciende al girar la manija del gato, un punto de pellizco se crea entre el cabrestante y el polo.



PRECAUCIÓN

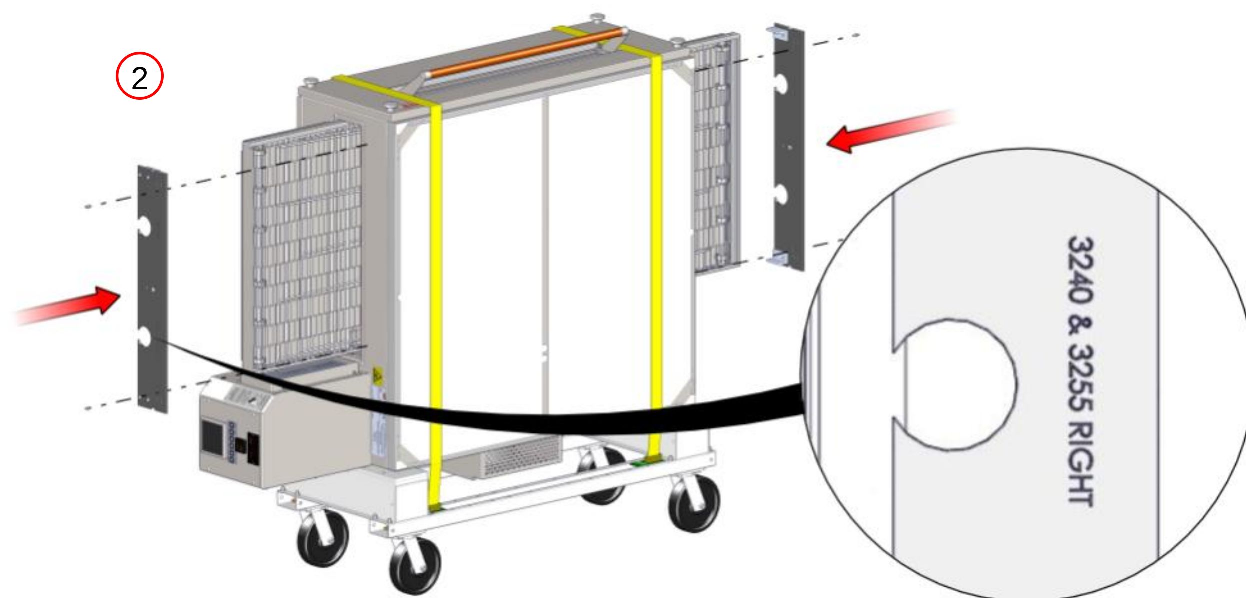
Tenga cuidado al rodar el horno en el carro, sobre todo al subir o bajar rampas y sobre los baches. Deje las correas / las bandas hasta que el horno se encuentra cerca de la zona de montaje.



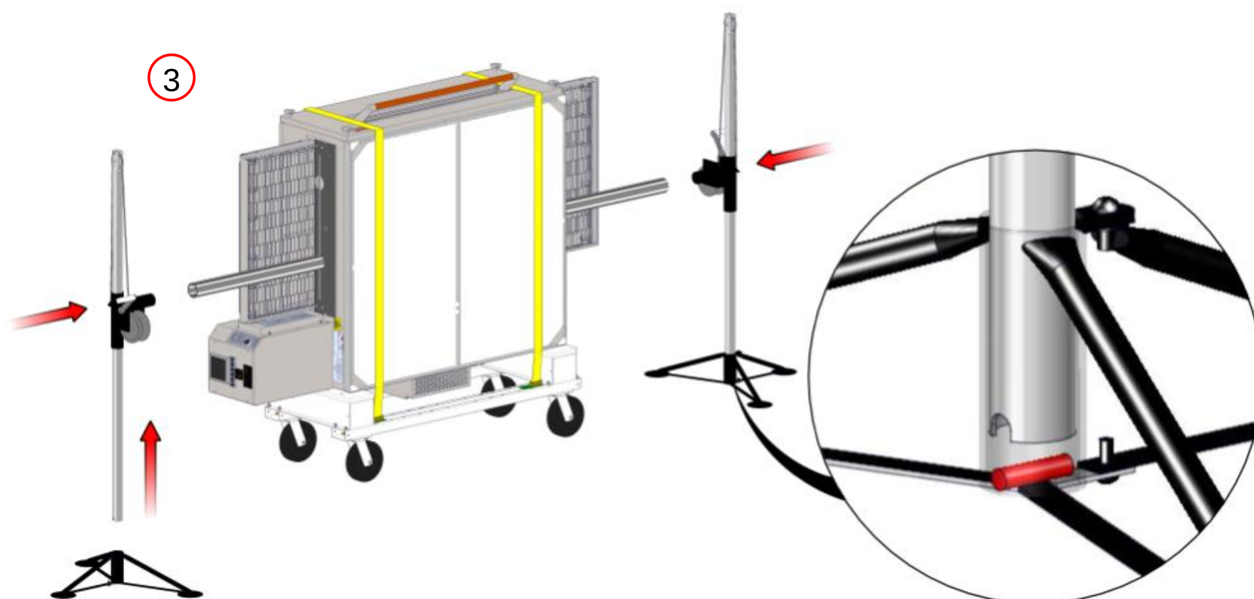
ADVERTENCIA

- Asegúrese de que la muesca en el tubo del conjunto de cabrestante está alineado con el pasador en la base de trípode, como se muestra. Estos alineamientos son importantes y mantener el jack correctamente alineados.
- Compruebe el buen funcionamiento. El cable no debe ser apretado y debe pasar suavemente sobre la polea en la parte superior de un conjunto del poste.
- Inspeccione el cable antes de cada uso.
- Si el cable está dañado o muestra signos de desgaste excesivo, NO USE hasta que el cable es reemplazado.
- Como mínimo anualmente sustituir el cable con cable de acero que cumple o excede las especificaciones del fabricante del gato.
- No exceda la capacidad declarada del gato.





NOTA El orificio de la tubería de elevación, marcado por el horno de tamaño apropiado, debe instalarse más cerca de la caja de control.



Apilar los hornos



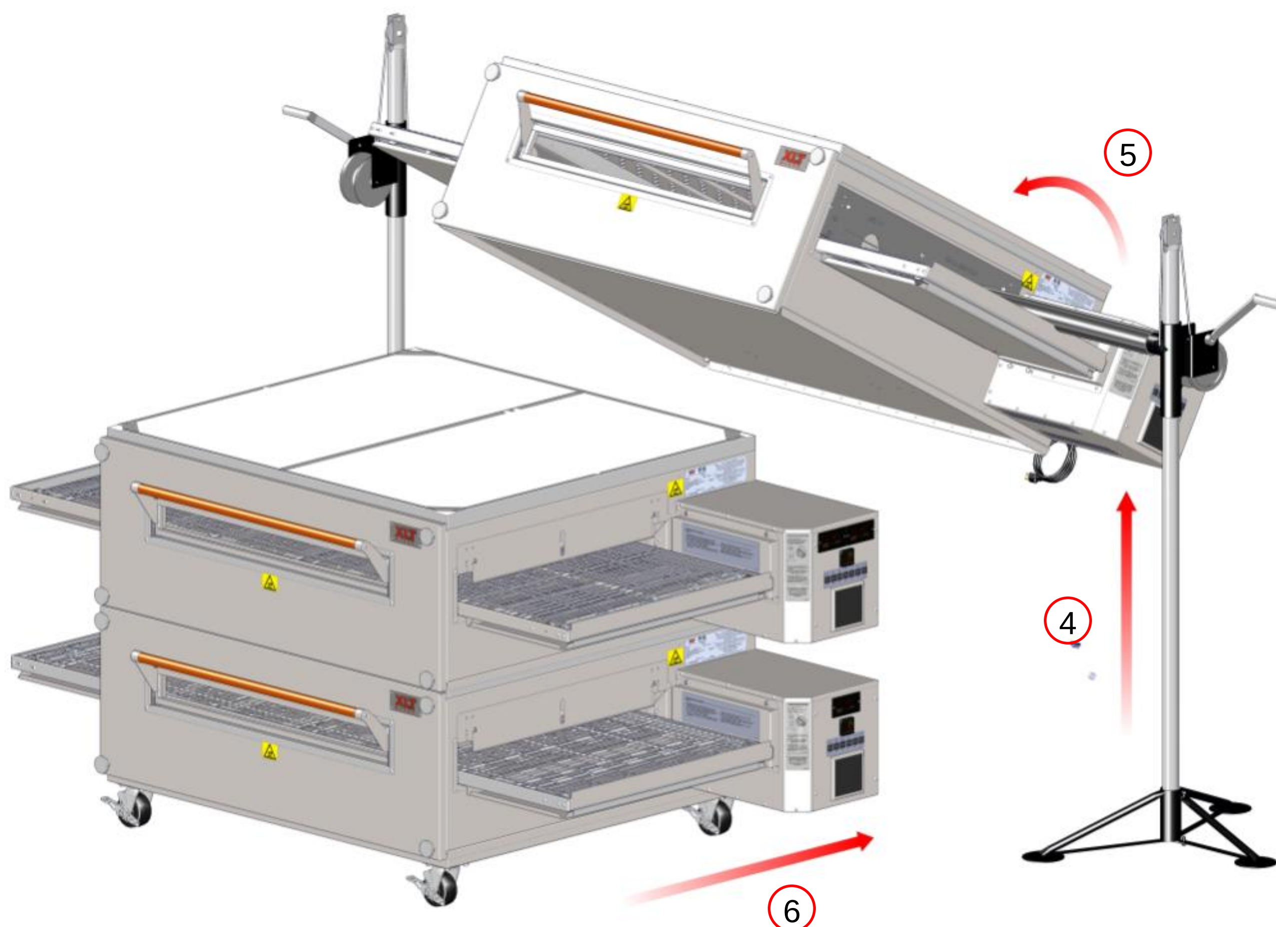
ADVERTENCIA

Si no se plantea los gatos de elevación en la tubería de elevación adecuada y completamente puede causar daños, lesiones o la muerte a causa de un horno de caer.



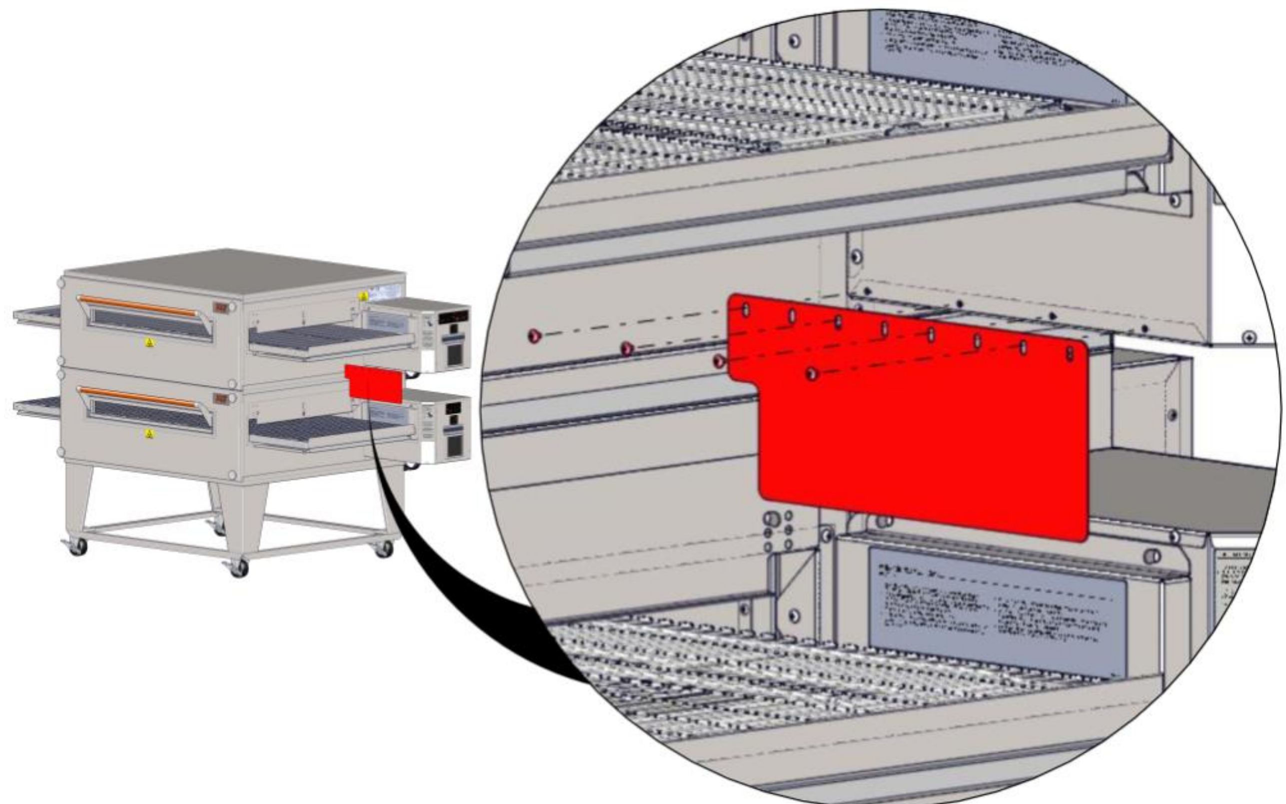
ADVERTENCIA

- Ambas tomas se levantó al unísono, de lo contrario, se pueden unir y una situación peligrosa se desarrollarán.
- No ponga ninguna parte de ti mismo en el marco del horno en cualquier momento.
- El horno es tapa pesada. Ten cuidado.



Apilar los hornos





Ubicación Física y Requisitos de Espaciamiento

Estos hornos son adecuados para su instalación en cualquiera de pisos combustibles o no combustibles, y al lado de cualquiera pared combustibles o no combustibles. La cubierta del motor está diseñado para proporcionar el espacio adecuado en la parte posterior del horno. Las distancias laterales mínimas son 6 pulgadas. / 150 mm, medida desde el extremo de la cinta transportadora.



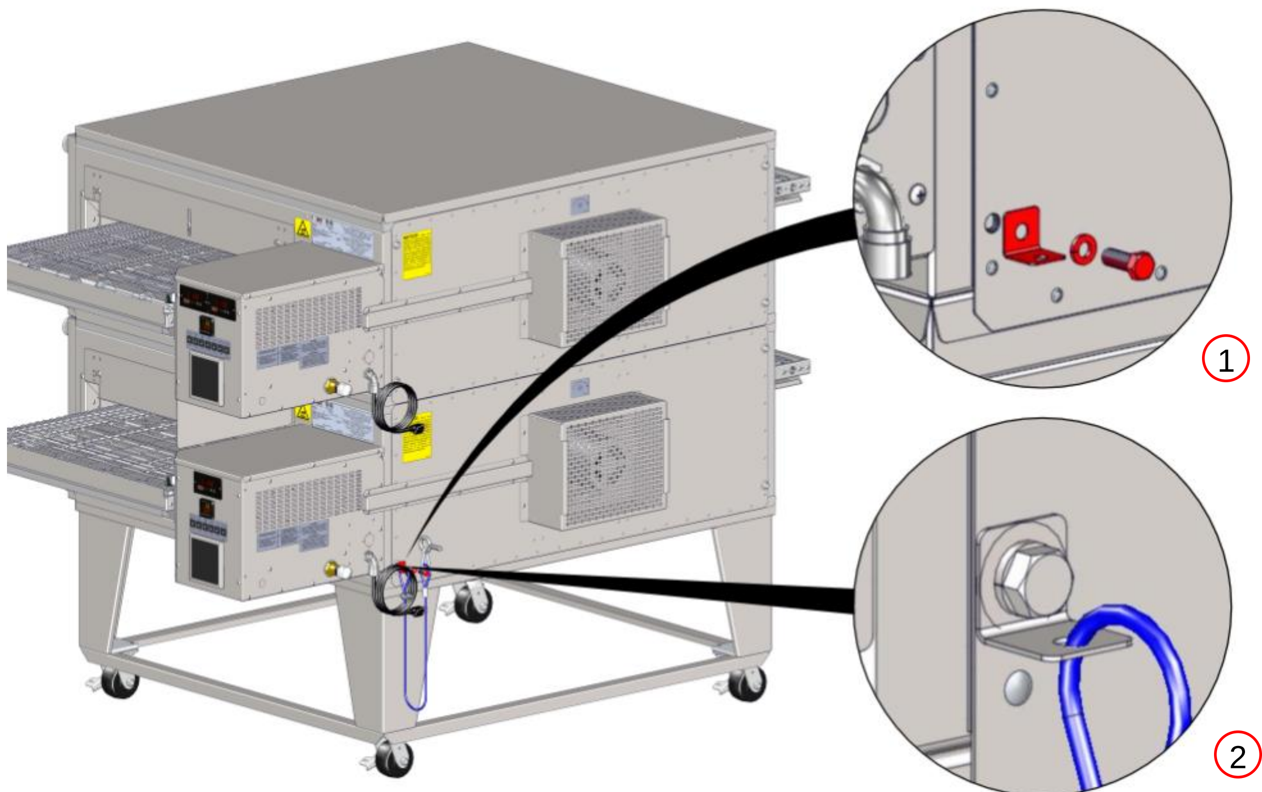
Todas las instalaciones deben cumplir con los códigos locales de construcción y mecánicos.

NOTA

Restricción

Debido a que todos los hornos están equipados con ruedas, todas las instalaciones deben estar configurados con un sistema de retención para limitar el movimiento del horno sin depender del cable de suministro de potencia eléctrica o tubo de gas para limitar el movimiento horno. Un (1) juego de contención, que incluye un (1) perno de ojo, (1) clip de acero inoxidable y un cable, se requiere para cada pila de hornos, sin tener en cuenta si se utiliza en una configuración único, doble o triple. El clip debe ser instalado en el agujero más bajo de la pared posterior en el extremo de control de la más baja del horno en la pila. El perno de ojo retraso se debe instalar en un elemento estructural de una pared o el piso. Es responsabilidad del propietario asegurarse de la moderación se ha instalado correctamente

Al término de la realización de cualquier servicio o funciones de limpieza que requieren la eliminación de la restricción, asegúrese de que esté correctamente vuelve a unir al horno.



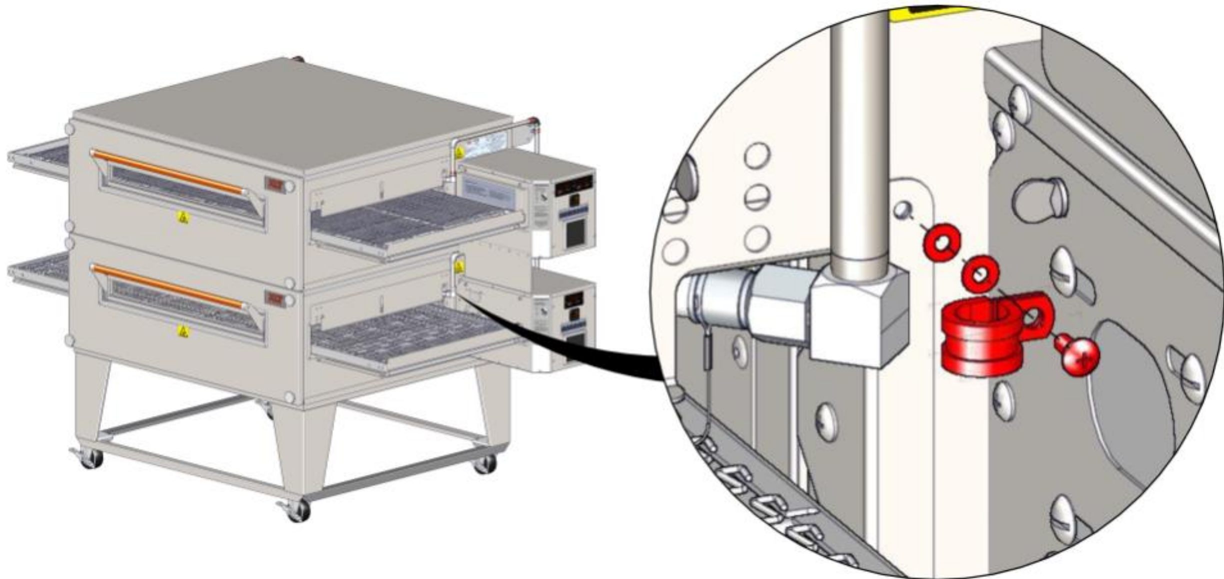
El requisito para los sistemas de supresión de incendios varían según la ubicación y la autoridad competente. Si usted está obligado a instalar la extinción de incendios en el horno, un equipo de tuberías pre-ensamblado está disponible que utiliza los orificios preexistentes que simplifican la instalación y el mantenimiento futuro.

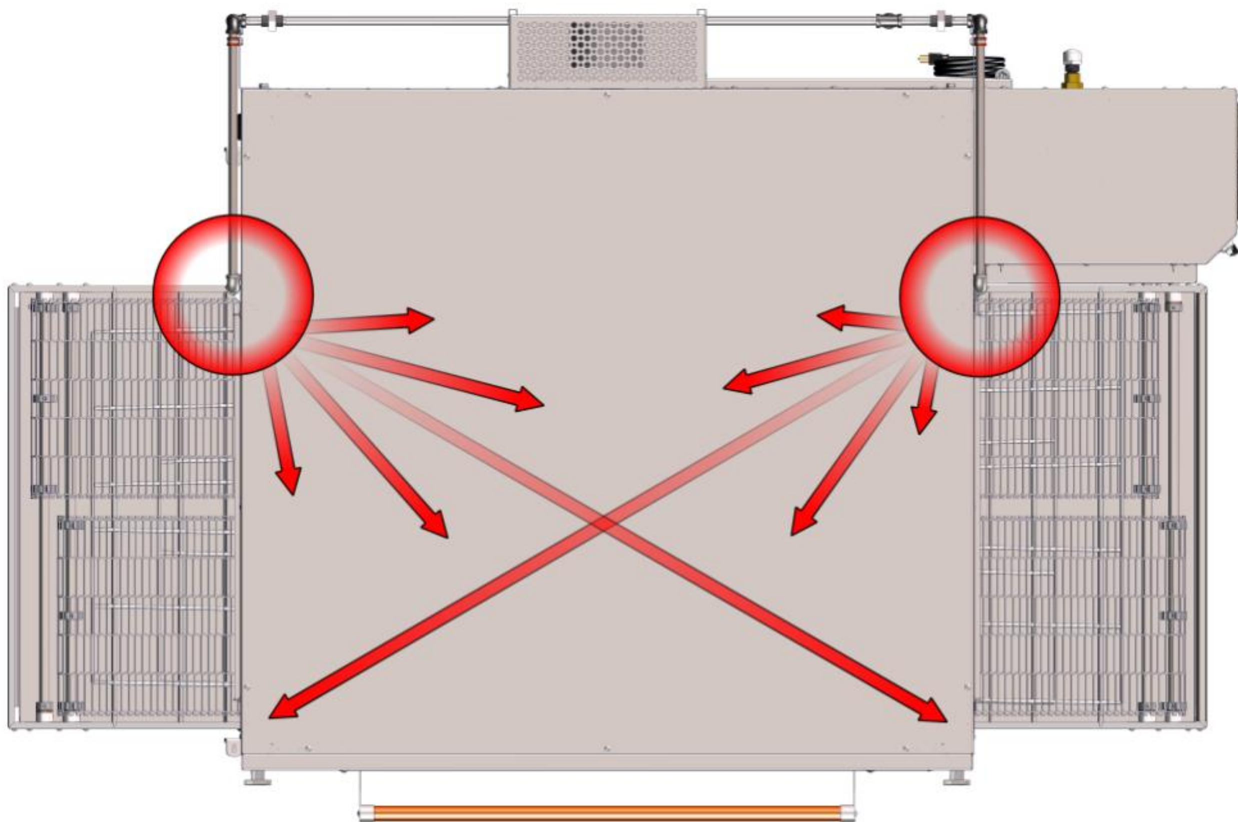


Este diseño ha sido probado y aprobado para cumplir exitosamente con los códigos de supresión de incendios. Se utiliza sólo dos (2) boquillas por cámara de cocción, y permite que las bandejas de migas, los guardias de la cadena, y todos los demás accesorios que deba quitar fácilmente. Este equipo no interfiere con ninguna operación o mantenimiento.

Una manguera flexible que conecta el horno con el resto del sistema de supresión de incendios también está disponible. Esto permite el movimiento fácil del horno (s) para limpieza y mantenimiento.







Requisitos de Ventilación

Una campana de ventilación con energía es necesaria para eliminar el calor y los vapores. Alguna disposicion se debe hacer para reponer la cantidad de aire que se extrae de la construcción. La instalación de la campana y HVAC debe cumplir con los códigos locales de construcción y mecánicos. Los requisitos varían en todo el país, dependiendo de la ubicación. La ventilación apropiada es la responsabilidad del propietario del horno. El sistema AVI Campana está diseñado para satisfacer todas las necesidades de los hornos XLT y es nuestra recomendación de que este sistema se utilice.

Directrices de Ventilación

Solicite información a la autoridad competente para determinar los requisitos para su instalación. Su proveedor de campana de ventilación y el contratista de HVAC debe ser contactado para ofrecer orientación. Una prueba de equilibrio de aire es muy recomendable, realizado por un contratista con licencia. Una campana de ventilación correctamente diseñado e instalado y el sistema HVAC acelerar la aprobación, reducir los costos de mantenimiento y proporcionar un entorno de trabajo más cómodo. XLT también recomienda que los interruptores de operador para los hornos y el interruptor de operadores para el ventilador de extracción estar enclavados de modo que el ventilador se energiza cuando los hornos están encendidos. Para obtener más información, consulte los siguientes enlaces a xltovens.com:

Kitchen Ventilation Design Guide 1
Kitchen Ventilation Design Guide 2
Kitchen Ventilation Design Guide 3
Kitchen Ventilation Design Guide 4

Prueba de Rendimiento de Ventilación

Después de que el horno y la campana de ventilación se han instalado y están en funcionamiento, una vela de humo se puede utilizar para "ver" si el calor y los vapores están totalmente extraído. El procedimiento de ensayo se describe a continuación:

- El horno debe estar operando a 450 º -500 º F / 232 º -260 º C.
- El transportador debe estar apagado.
- El Ventilador de la campana de ventilacion de escape debe estar encendido.
- Poner una vela de humo en un recipiente sobre la cinta transportadora en el centro del horno.
- Observe el patrón de humo que sale del horno.
- Repita la prueba de vela de humo para cada horno, y cuando todos los hornos cuando están en funcionamiento.

La campana de ventilación debe capturar todo el humo del horno.

Después de que el ventilador de escape ha sido adaptado para capturar y contener completamente el calor, es necesario que haya una cantidad correspondiente de aire de compensación (MUA) introducido en el edificio para compensar la cantidad de volumen de aire que está siendo eliminado. Una prueba de equilibrio de aire se puede determinar la cantidad apropiada de las tasas de compensacion de flujo de aire.

ARRANQUE INICIAL DEL HORNO

Todos los hornos se prueban en la fábrica para la operación funcional. La operación se verifican y se realizan ajustes para asegurar su correcto funcionamiento. Sin embargo, las condiciones del campo son a veces diferentes de las condiciones de fábrica. Es necesario disponer de un técnico de servicio autorizado verificar el funcionamiento y realizar ajustes si es necesario.

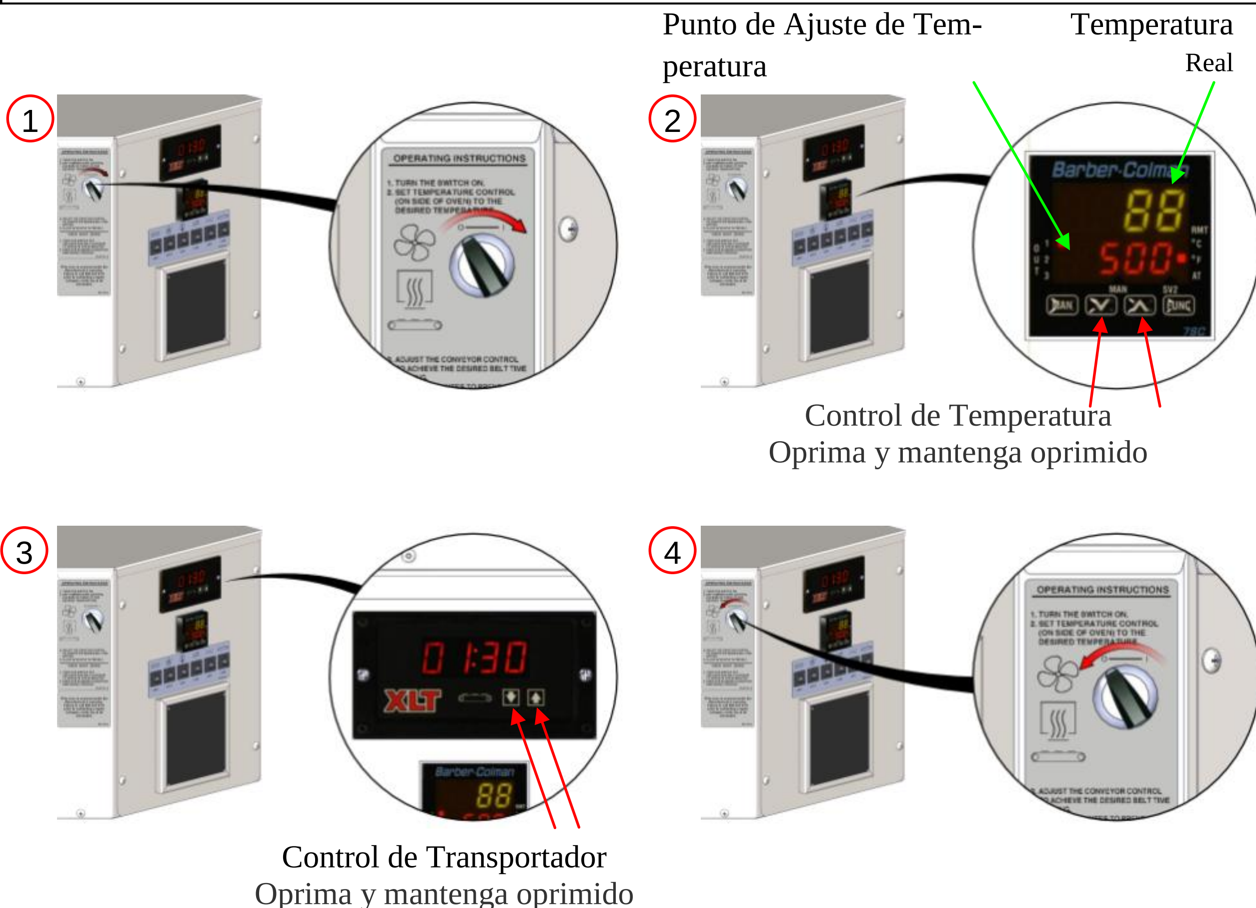
La lista de verificacion de arranque inicial, que se encuentra al final de este manual, debe ser completado (ambos lados) en el momento de la instalación, firmado por el cliente y volvió a XLT Hornos y el Distribuidor Autorizado para iniciar la Póliza de Garantía.

Si la lista de verificacion de arranque inicial no se llena por completo y volvió a Hornos XLT, la garantía no será aceptada.



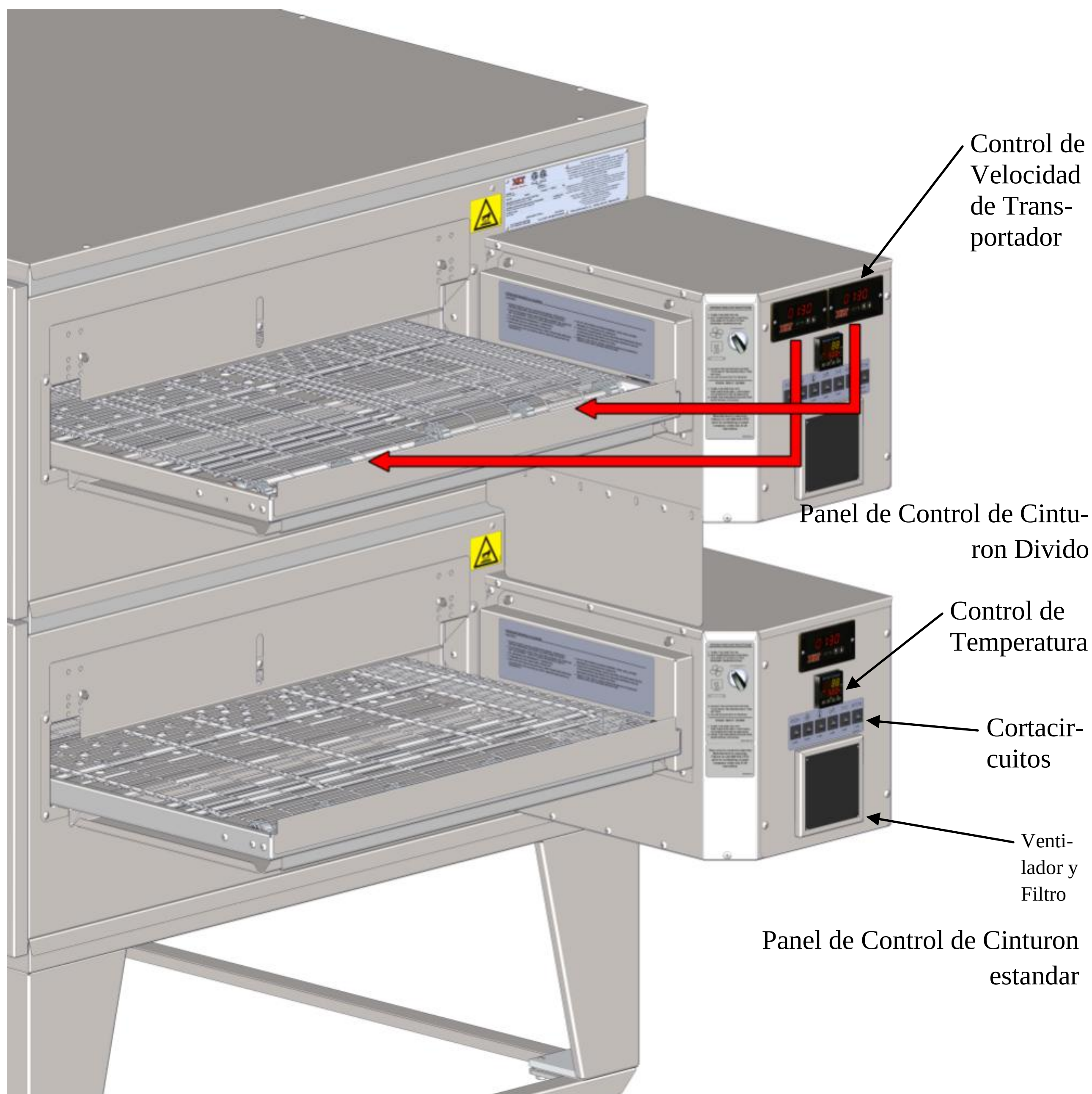
PRECAUCIÓN

Este horno no es capaz de ser puesto en funcionamiento de forma segura en caso de un fallo de alimentación. No se debe intentar hacer funcionar este horno durante un corte eléctrico.



Tiempos de Correas Transportadoras		
Modelo de Horno	**MINIMO**	**MAXIMO**
Todos	1:30	17:00

Rango de Temperatura de Operación del Horno		
Modelo de Horno	**MINIMO**	**MAXIMO**
Todos	400° F	590° F
	205° C	310° C

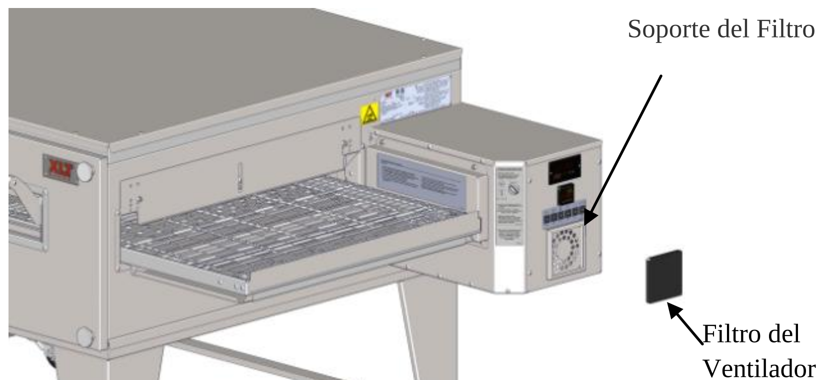

Control de Velocidad de Transportador
Panel de Control de Cinturon Divido
Control de Temperatura
Cortacircuitos
Ventilador y Filtro
Panel de Control de Cinturon estandar

Su horno XLT está construido de acero inoxidable. La mayoría de los productos de limpieza comerciales pueden ser usados con seguridad en todas las superficies de acero inoxidable. Consultar las restricciones de aplicación en la etiqueta del producto antes de su uso. Observar las medidas de precaución recomendadas y de seguridad, dictadas por el fabricante del producto. No use limpiadores cáusticos sobre los cojinetes de transporte.

No use limpiadores abrasivos o esponjas abrasivos ya que pueden rayar las superficies de acero inoxidable. Las zonas con acumulación pesada se deben rociar y se deja en remojo durante 5 minutos antes de la limpieza limpia. Limpie siempre con el "grano" de la superficie para mantener la apariencia.

No use limpiadores cáusticos en el panel de control y / o componentes electrónicos. Utilice únicamente productos de limpieza compatibles con Lexan ® en la superficie del control del transportador.

El punto más crítico a limpiar es el filtro del ventilador. El filtro se mantiene en su lugar por el guardia del ventilador de acero inoxidable/ montaje de filtro y se puede lavar varias veces. La limpieza regular del filtro es importante para mantener la circulación de aire dentro de la caja de control. Dependiendo de las condiciones, este filtro debe limpiarse semanalmente o como se obtiene atascado con polvo. Por favor, póngase en contacto con Hornos XLT para piezas de repuesto.





ADVERTENCIA

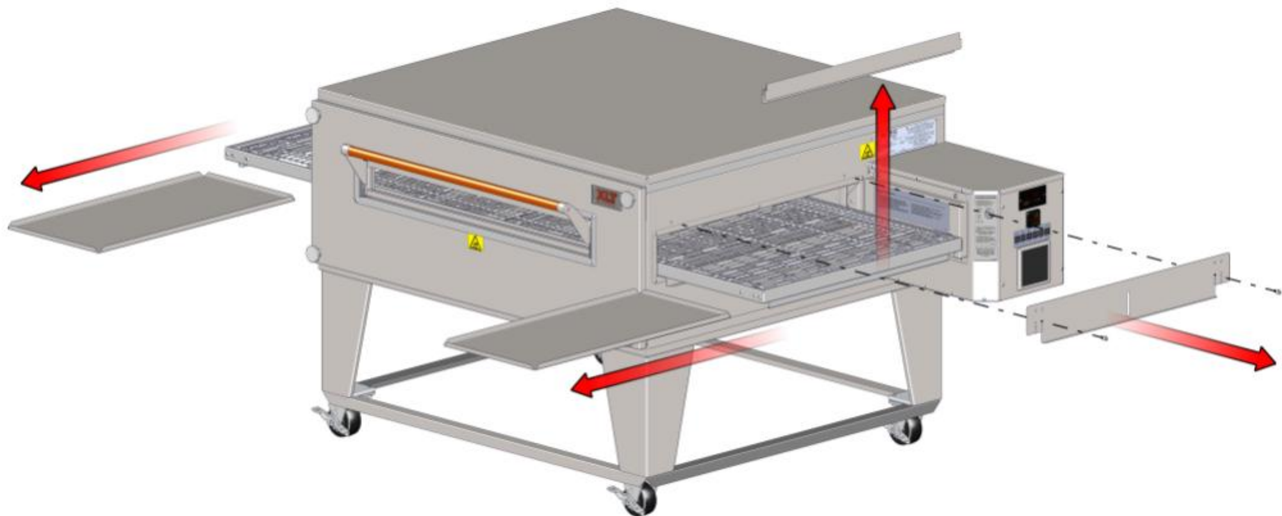
Horno debe estar frío y desenchufado el cable eléctrico antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento que se hace.



PRECAUCIÓN

Si el horno se va a quitar de su lugar de instalación para la limpieza o el mantenimiento, el siguiente procedimiento debe ser seguido:

1. Cierre la válvula principal de gas manual.
2. Desenchufe el cable eléctrico.
3. Desconecte la tubería de gas.
4. Desbloquee ruedas.
5. Desconecte la restricción.
6. Al dar servicio o limpieza es completa, mueva el horno a la ubicación original.
7. Conecte la restricción.
8. Bloquear las ruedas.
9. Enchufe el cable eléctrico.
10. Conecte la línea de gas.
11. Gire la válvula manual de gas abierto.
12. Siga las instrucciones normales de luz.





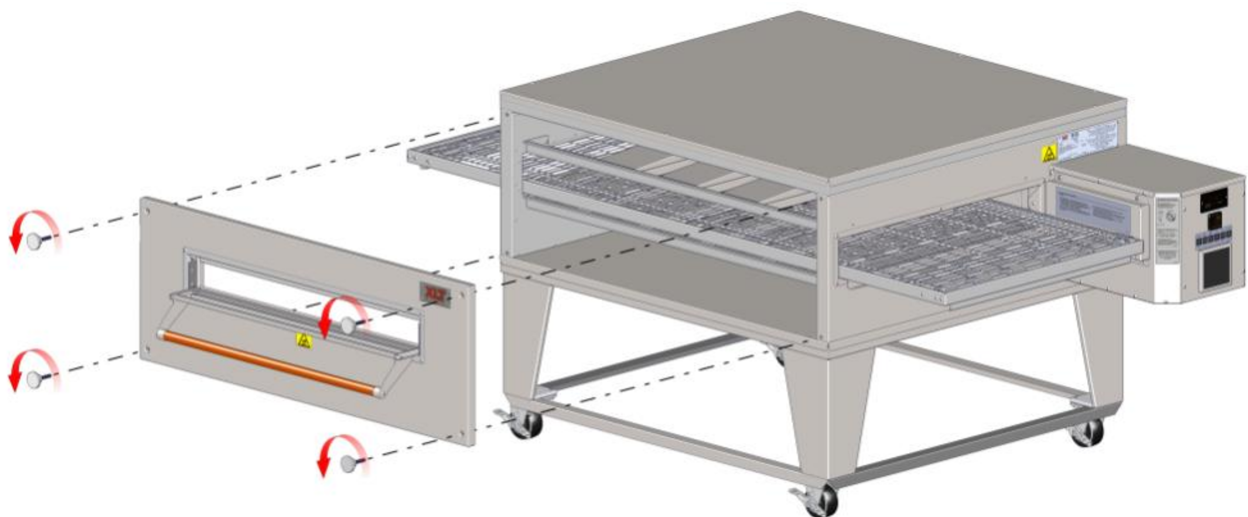
Apertura de la puerta Sandwich proporcionará un lugar de agarre para extraer el panel frontal.

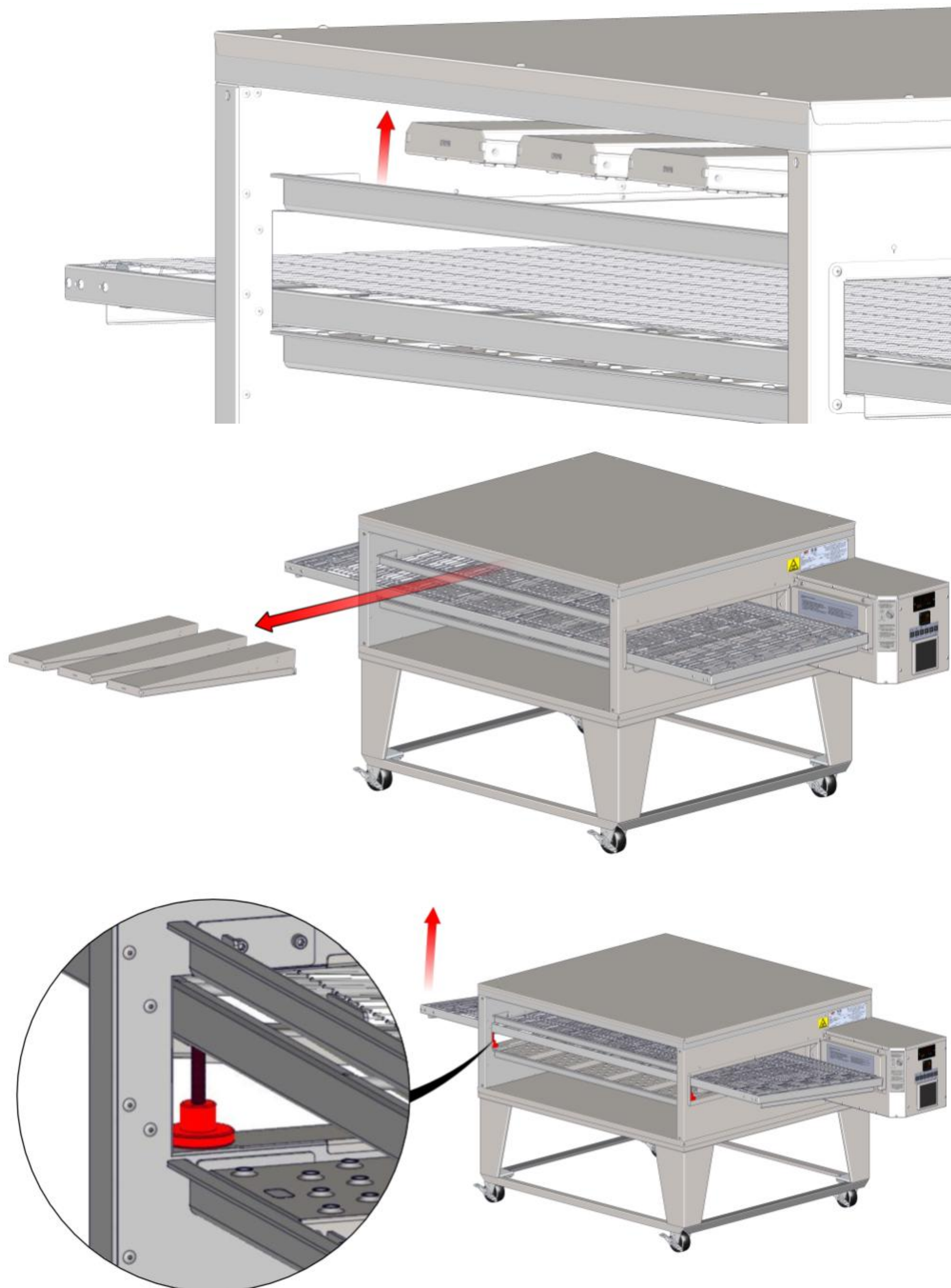
TIP

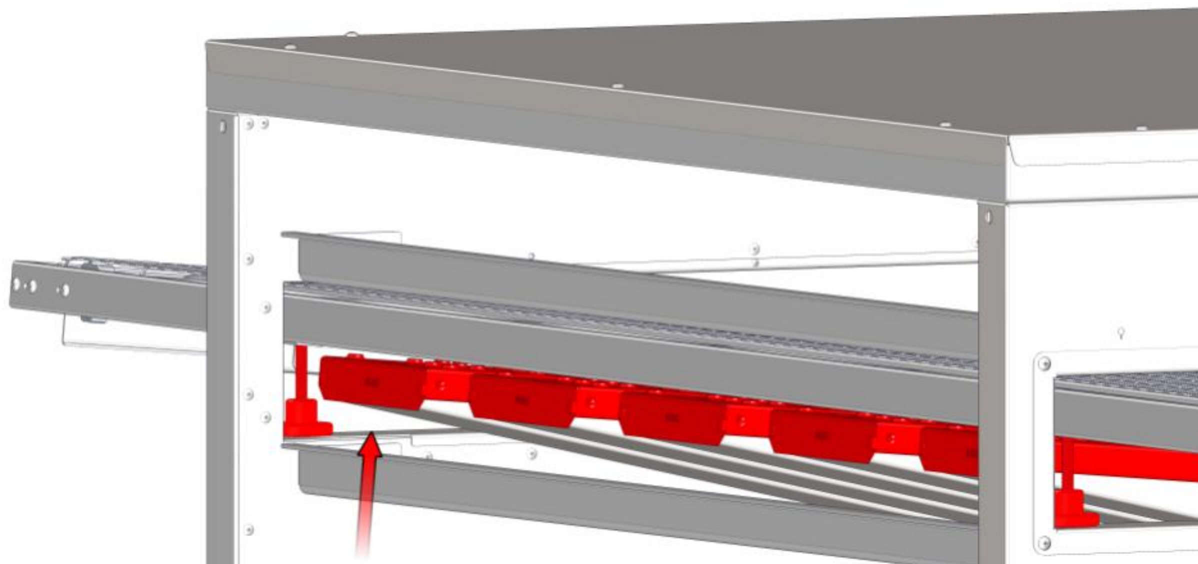


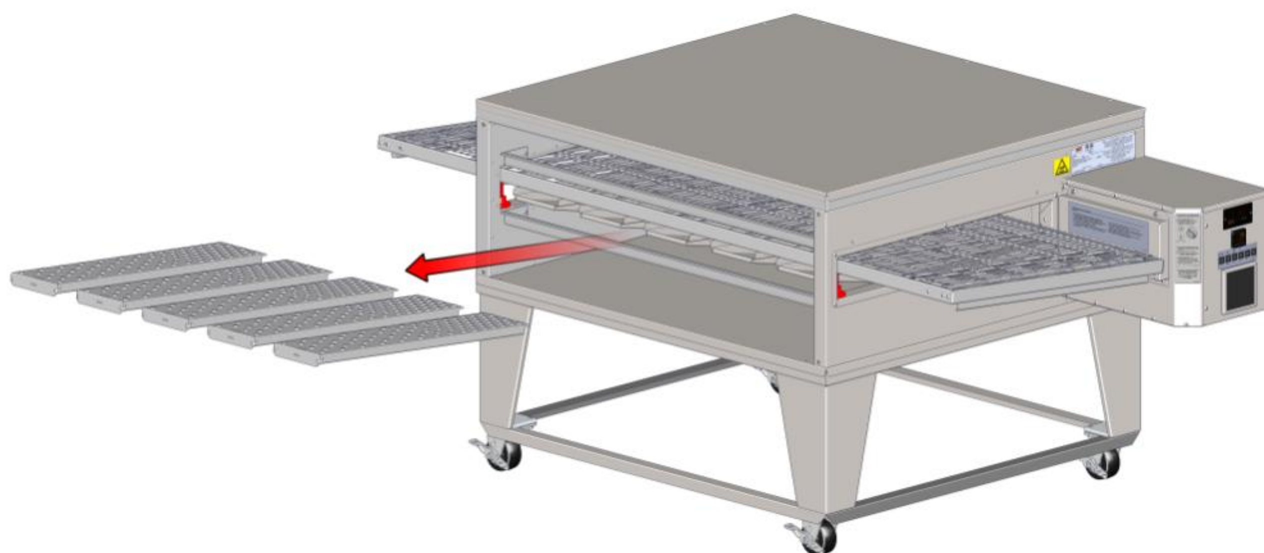
PRECAUCIÓN

Los paneles frontales pueden llegar a pesar hasta 75 libras. [34 kg]. Tenga cuidado al levantar objetos.











PRECAUCIÓN

NO rocíe líquidos de limpieza en las ranuras y agujeros en los siguientes lugares:

- Parte trasera de la caja de control
- Debajo de la caja de control
- Ventilador principal cubierta del motor

Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere un mantenimiento periódico. Hay muchos factores que afectan a este programa, como la mezcla de productos y las horas de uso. Un programa de ejemplo está incluido.

Horario de Mantenimiento del Horno					
		Diario	Semanal	Mensual	Semi-Anual
Limpieza					
	Vaciar las Bandejas de Migas	□			
	Limpiar Frente, Lados, y Tapa	□			
	Limpiar la Caja de Control*	□			
	Limpiar o Reemplazar Filtros de Abanico	□			
	Quitar Desechos Grandes de Transportador		□		
	Limpiar Cubierta del Motor		□		
	Limpiar Sandwich Window		□		
	Eliminar los Desechos de los Dedos Outers			□	
	Eliminar los Desechos del Interior de la Cámara Hornear			□	
	Eliminar los Desechos del Motor Ventilador Principal			□	
	Limpiar Dedos Outers				□
	Limpia Interior de la Cámara Hornear				□
	Limpiar Asamblea del Transportador				□
Inspección					
	Verifique los Filtros del Ventilador para Polvo	□			
	Verifique Cinta Transportadora de Alambre para Tramo		□		
	Verifique Unidad de Rodillos de la Cadena para Tramo			□	
Ajuste					
	Cinta Transportadora de Alambre			□	
Lubricar					
	Unidad de Rodillos de la Cadena				□
Reemplazar					
	Filtros de abanico				□

*No use limpiadores cáusticos en el panel de control. Utilice únicamente productos de limpieza compatibles con Lexan ® en la superficie del control del transportador.

Póngase en contacto con un representante de la fábrica o una empresa de servicios local para realizar todo otro tipo de mantenimiento y reparaciones.



ADVERTENCIA

Horno debe estar frío y desenchufado el cable eléctrico antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento que se hace.

Póngase en contacto con un representante de la fábrica o una empresa de servicios local para realizar todo otro tipo de mantenimiento y reparaciones.

La Cocción Adecuada

La experimentación es la única forma para determinar el tiempo apropiado y ajustes de temperatura. Si bien puede parecer una pizza muy bien preparados en el exterior, el interior puede resultar crudo. Un termómetro es necesario determinar si los alimentos están cocinados adecuadamente. La mayoría de los departamentos de salud tienen reglas y reglamentos que establecen temperaturas mínimas para la temperatura interna del alimento. La mayoría de los operadores desean cocinar alimentos tan rápido como sea posible con el fin de servir a más clientes por hora. Sin embargo, la cocción de alimentos más lenta es la única forma de lograr una temperatura interna adecuada. Si los productos alimenticios mirar aceptable en el exterior, pero tiene una temperatura interna que es demasiado bajo, entonces bajando la temperatura y la disminución de la velocidad de la cinta (aumentando el tiempo de cocción), será necesario.

Varios factores pueden afectar el rendimiento de la cocción y características:

1. La temperature del horno (generalmente afecta a color)
2. Velocidad de transporte (por lo general afecta a punto de coccion)
3. Arreglos de dedos
4. Altitud
5. Cacerolas contra pantallas
6. Espesor de la masa
7. Tipo de queso
8. Tempetatura de ingredient crudo (carne congelada?)
9. Cantidad de ingredientes

Hornos XLT se puede configurar para cocinar una gran variedad de productos alimenticios. Esto se logra mediante la disposición de los dedos para controlar las características de cocción. En términos generales, la mayoría de cocción "de abajo arriba". El aire caliente de la fila inferior de los dedos tiene que ir a través de la cinta transportadora (una distancia de aproximadamente 2 "/ 50,8 mm), calentar el pan o la pantalla, y luego en realidad cocinar masa cruda. El aire caliente de la parte superior, por otra parte, básicamente, sólo tiene que fundir el queso y recalentar ingredientes precocidos. Por consiguiente, la mayoría de los operadores se utiliza el horno con los dedos dispuestos de modo que mucho más aire se dirige a la parte inferior de la pizza que a la parte superior. Hay lugares para un número igual de los dedos por encima y por debajo del transportador. Disponible son placas de linguetes de cubierta que tienen seis filas de agujeros, cuatro filas de agujeros, dos filas de agujeros, y sin agujeros (o placas de la cubierta en blanco). Un arreglo típico de dedos puede tener más o incluso todos los dedos en la parte inferior "totalmente abierta", es decir los dedos con los seis hileras de agujeros, y sólo dos o tres dedos en la parte superior con cuatro o seis hileras de agujeros. Los dedos superiores pueden estar dispuestas en un patrón simétrico o puede ser desplazado asimétricamente ya sea a la entrada o extremo de salida del transportador. Le animamos a experimentar probando diferentes arreglos con los dedos, temperaturas y velocidades de banda. Hornos XLT le puede ayudar con su horno / configuraciones de productos.

Función Mecánica

Si su horno no funciona correctamente, compruebe las siguientes condiciones:

1. Verifique que el cable de alimentación al horno se conecta y / o conectado si está equipado con un enchufe y receptáculo.
2. Verifique que los cortacircuitos de servicios eléctricos del edificio no se han activado o desactivado.
3. Revise todos los cortacircuitos del panel de control del horno para asegurarse de que no se hayan disparado.
4. Tamaño de la línea de gas y la presión debe ser suficiente para soportar las necesidades totales de BTU con todos los electrodomésticos en la tienda de encendidos. Consulte la sección "Requisitos de Horno de Gas" de este manual.
5. Compruebe la desconexión rápida de la manguera de gas para verificar que esta plenamente comprometido.
6. Compruebe que la válvula de gas manual para verificar que se enciende completamente. El mango de la válvula debería estar paralelo a la tubería de gas cuando la válvula está activada, y el mango será perpendicular con la tubería de gas cuando la válvula está desactivada. También recuerde que cada vez que la manguera de gas ha sido desconectada se necesitará tiempo para purgar el aire de la rampa de gas.
7. Compruebe que el horno esté completamente montada. Todos los dedos deben estar correctamente instalado. Colocación de los dedos incorrecta o incompleta puede causar un "viento" condición que puede causar que el quemador no se enciende.

Si su horno sigue sin funcionar correctamente, XLT cuenta con personal cualificado del servicio al cliente que puedan prestar asistencia a cualquier tipo de problema horno XLT puede experimentar. Servicio al Cliente está disponible 24/7/365 a 888-443-2751, o visite www.xltovens.com. Una guía de solución de problemas interactiva está disponible en el sitio web.

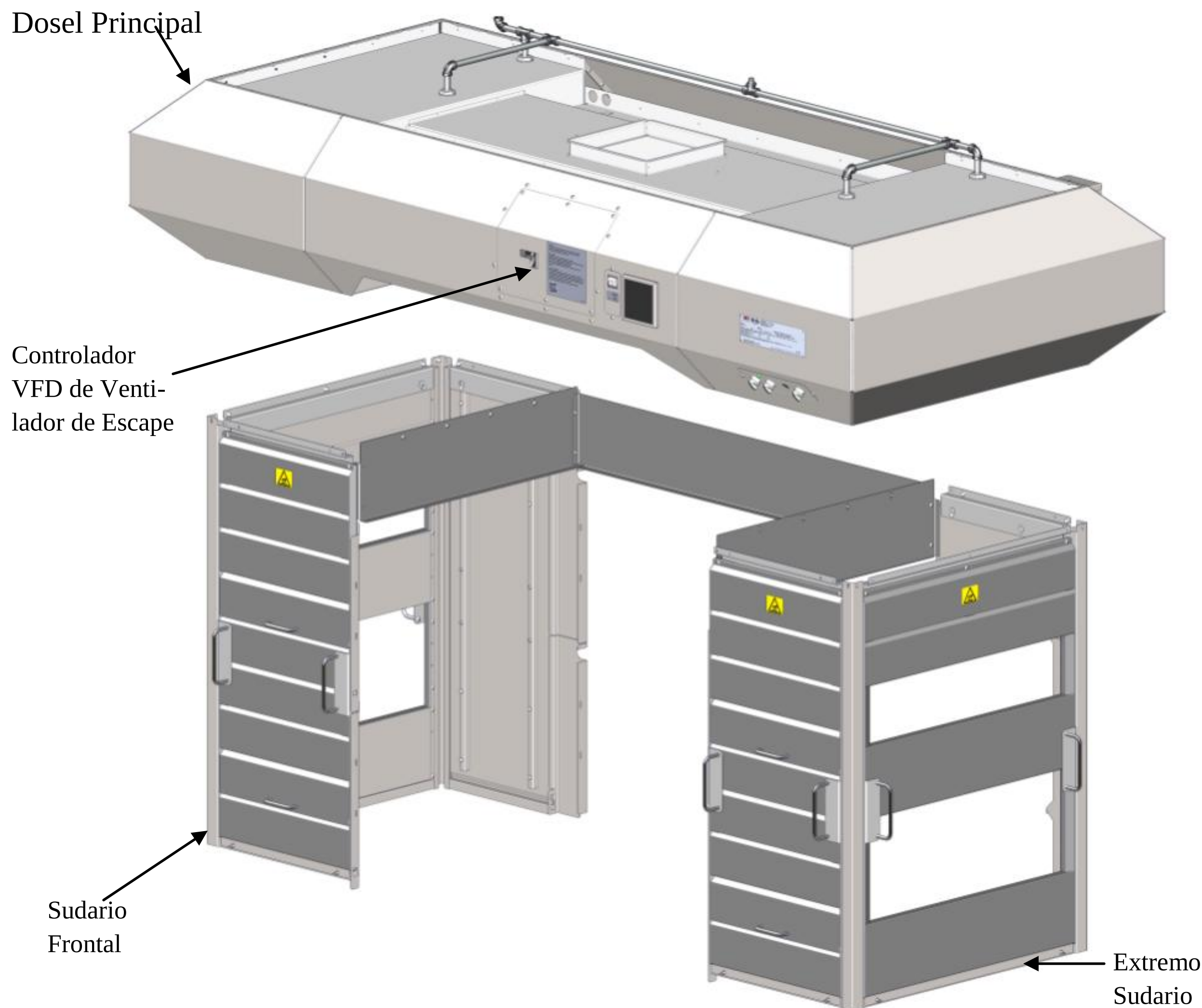

ADVERTENCIA

Revise todos los códigos locales antes de la instalación. Requisitos especiales puede ser necesario dependiendo de la construcción material del edificio. Es la responsabilidad del contratista de la instalación de asegurar que la estructura donda la campana va colgar cumple con todos los códigos y puede portar el peso.

Responsabilidad del Comprador

- Revise minuciosamente los planos y las especificaciones. La ubicación exacta del horno debe ser determinado antes de instalar la campana.
- Para descargar, desembalar, montar e instalar la campana a la ubicación deseada.
- Para asegurarse de que las utilidades eléctricas están instaladas en sitio de acuerdo con los códigos de construcción locales y con las especificaciones de este manual.
- Para ver que las utilidades eléctricas están conectados correctamente por un instalador calificado, utilizando el equipo adecuado.
- Para asegurar un instalador cualificado ha realizado un arranque inicial del procedimiento.
- Ubicación deben minimizar ducto largo y retorcido. Hacer esfuerzos para tener una trayectoria recta claro a el ventilador de techo.
- Todas las estructuras de soporte de la campana debe ser lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la campana y cubiertas. Consulte las dimensiones y pesos de la campana página para el peso.
- Mantener los espacios adecuados de los materiales combustibles de acuerdo con el código internacional de Mecánica (IMC), y la Agencia Nacional de Protección contra Incendios (NFPA) 96, y los códigos locales de mecánicos.

DESCRIPCIÓN DE CAMPANA



La campana AVI consta de tres (3) partes principales: el paracaídas principal, pantallas térmicas, y la unidad de frecuencia variable (VFD) Controlador de escape del ventilador.

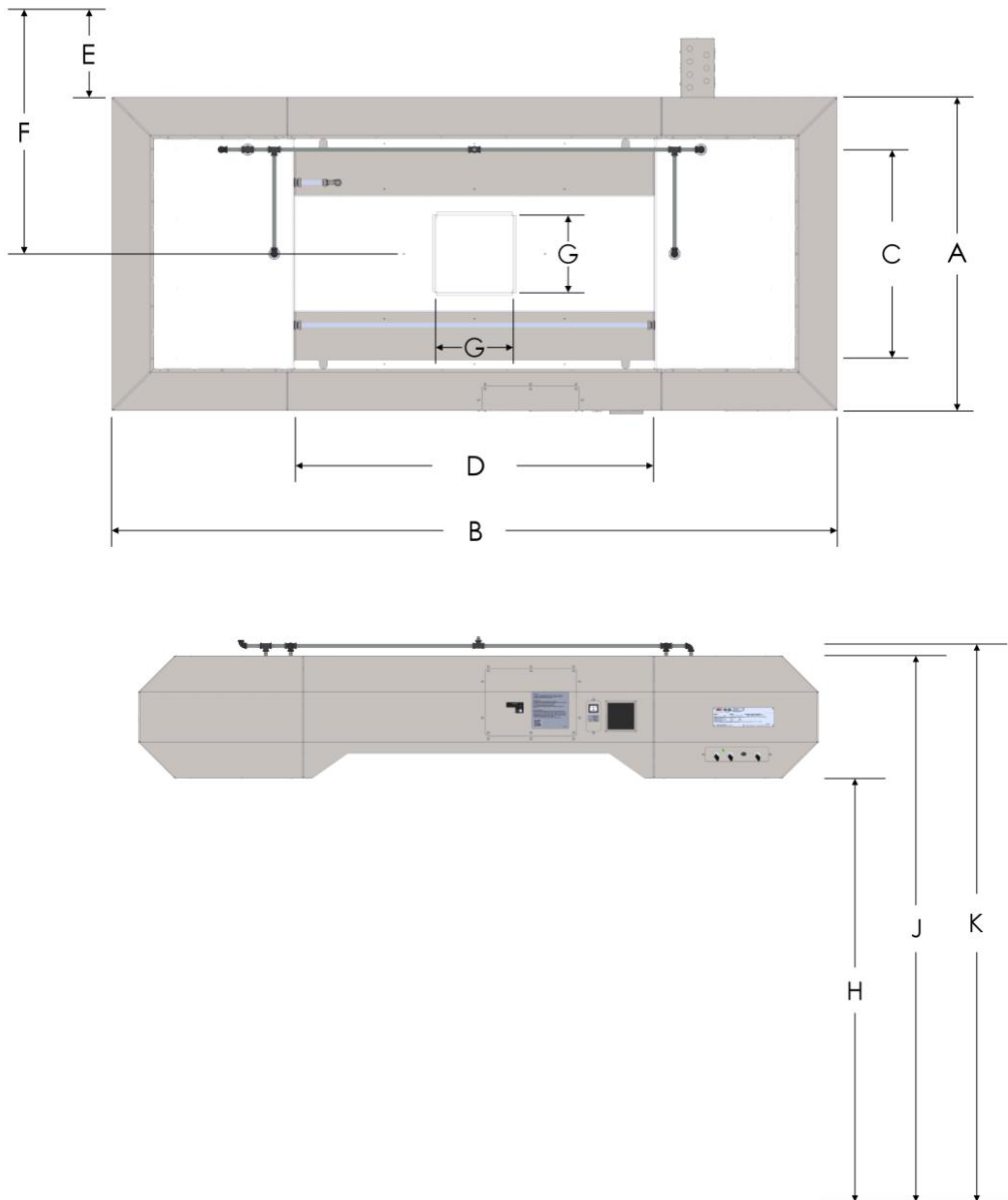
El dosel principal sirve para recoger y transmitir calor al extractor. Contiene filtros, luces e interruptores. Los interruptores controlan la campana y los hornos. El tamaño del dosel principal depende del tamaño del horno.

Los sudarios ayudaran a la eficiencia del dosel principal mediante el atrapamiento del calor. Son configurables para cada lado o extremo de carga o descarga, y son fácilmente extraíbles para su limpieza y mantenimiento.

El VFD convierte la energía de entrada a la frecuencia variable de tres fases de potencia de salida para controlar la velocidad del ventilador de escape. Todos los servicios eléctricos para la campana y extractor de aire conectar a través del cuadro eléctrico situado en la parte posterior del dosel principal. Los interruptores de operador se encuentra en el panel de control en la parte frontal del dosel principal, y enclavamiento de la función de la campana y el horno (s). Hay relés opcionales que proporcionan enclavamientos para equipos tales como, supresión de fuego, amortiguadores de HVAC, y / o unidades dedicadas MUA.

Todas las campanas AVI están disponibles pre-entubada para la supresión de incendios, lo que permite instalaciones simples

DIMENSIONES DE LA CAMPANA AVI



Modelo del Horno	Dimensiones de la Campana										Peso de Camapana		
	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	Unico	Doble	Triple
1832	34 3/8 [873]	88 5/8 [2251]	18 [457]	32 [813]		30 5/8 [778]					540 [245]	500 [227]	525 [238]
2440	40 3/8 [1026]	96 5/8 [2454]	24 [610]	40 [1016]		33 5/8 [854]					620 [281]	570 [259]	595 [270]
3240	48 3/8 [1229]	96 5/8 [2454]	32 [813]	40 [1016]	13 1/2 [343]	37 5/8 [956]	12 [305]	69 5/8 [1768]	89 7/8 [2283]	91 3/4 [2330]	680 [308]	630 [286]	655 [297]
3255	48 3/8 [1229]	111 5/8 [2835]	32 [813]	55 [1397]		37 5/8 [956]					740 [336]	670 [304]	695 [315]
3270	48 3/8 [1229]	126 5/8 [3216]	32 [813]	70 [1778]		37 5/8 [956]					780 [354]	705 [320]	720 [327]
3855	54 3/8 [1381]	111 5/8 [2835]	38 [965]	55 [1397]		40 5/8 [1032]					795 [361]	720 [327]	745 [338]
3870	54 3/8 [1381]	126 5/8 [3216]	38 [965]	70 [1778]		40 5/8 [1032]					825 [374]	750 [340]	770 [349]

NOTE: All dimensions in inches [millimeters], ± 1/4 [6], unless otherwise noted.
All weights in pounds [kilograms] unless otherwise noted.

AVI RECOMENDADO VELOCIDAD DE FLUJO DE ESCAPE

	Velocidad de Flujo de Escape VOLUMEN (min. recomendado)						
	Interruptores Abiertos			18xx	24xx	32xx	38xx
	Top	Medio	Mas Bajo				
Unico	X			500	500	500	500
				[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]
Doble	X			500	500	500	500
				[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]
			X	506	644	828	966
				[14.33]	[18.24]	[23.45]	[27.35]
	X		X	506	644	828	966
				[14.33]	[18.24]	[23.45]	[27.35]
Triple	X			500	500	500	500
				[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]
		X		506	644	828	966
				[14.33]	[18.24]	[23.45]	[27.35]
			X	766	975	1254	1463
				[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]
	X	X		506	644	828	966
				[14.33]	[18.24]	[23.45]	[27.35]
	X		X	766	975	1254	1463
				[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]
		X	X	766	975	1254	1463
				[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]
	X	X	X	766	975	1254	1463
				[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]

NOTE: Todos valores son PCM [M^3/Min] a menos que se indique lo contrario.

NOTE: Las Figuras Representan el VOLUMEN TOTAL Medida en el Conducto.

De acuerdo con los códigos mecánicos, conforman aire debe suministrar. Para cocina comercial constituyen aire, la cantidad es determinada por los requisitos de la campana de extraccion velocidad de flujo de escape y otros requisites de velocidades de flujo de escape de la cocina.

Como mínimo, velas de humo debe ser utilizado para una captura y contención (C & C) prueba. Consulte los Requisitos de ventilación descritos en la sección Horno en este manual.

Un Test & Balance (TAB) informe se recomienda después de la instalación se ha completado. A continuación se presentan los elementos mínimos que deben incluirse es este informe:

- Flujo de aire total en todos los A / C, Make-Up air (MUA), y sistemas de escape.
- Flujo de aire en cada rejilla de suministro y de escape.
- Flujo de aire en la campana de escape frente a las especificaciones de diseño.

Un informe de aire saldo final, con las correcciones de problemas detectados en el informe, ayudará a asegurar que sus sistemas de construcción están funcionando correctamente y de manera eficiente.

Consulte la sección "Requisitos y Directrices de Ventilación del Horno"

AVI RECOMENDADO VELOCIDAD DE FLUJO DE ESCAPE

	Velocidad de Flujo de Escape VELOCIDAD (min. recomendado)						
	Interruptores Abiertos			18xx	24xx	32xx	38xx
	Top	Medio	Mas Bajo				
Unico	X			187.5	187.5	93.75	93.75
				[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]
Doble	X			187.5	187.5	93.75	93.75
				[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]
			X	189.75	241.5	155.25	181.125
				[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
	X		X	189.75	241.5	155.25	181.125
				[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
Triple	X			187.5	187.5	93.75	93.75
				[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]
		X		189.75	241.5	155.25	181.125
				[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
			X	287.25	365.625	235.125	274.3125
				[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]
	X	X		189.75	241.5	155.25	181.125
				[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
	X		X	287.25	365.625	235.125	274.3125
				[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]
		X	X	287.25	365.625	235.125	274.3125
				[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]
	X	X	X	287.25	365.625	235.125	274.3125
				[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]

NOTE: Todos Valores son pies por minuto [M/Min] a menos que se indique lo contrario.

NOTE: Figuras Representan la VELOCIDAD Medida en el Filtro de Grasa

NOTA: La mayoría de los códigos de construcción requieren 500 pies por minuto de velocidad. El tubo de escape es de 1 pie cuadrado. Consulte con su funcionario local de construcción para los requisitos.

Las mediciones de velocidad anteriores se obtienen mediante un anemómetro 3" de distancia del Filtro de Grasa. Tome varias mediciones en diferentes lugares a través de los filtros y promediar los resultados.

44 REQUERIMIENTOS ELECTRICOS DE LA CAMPANA AVI

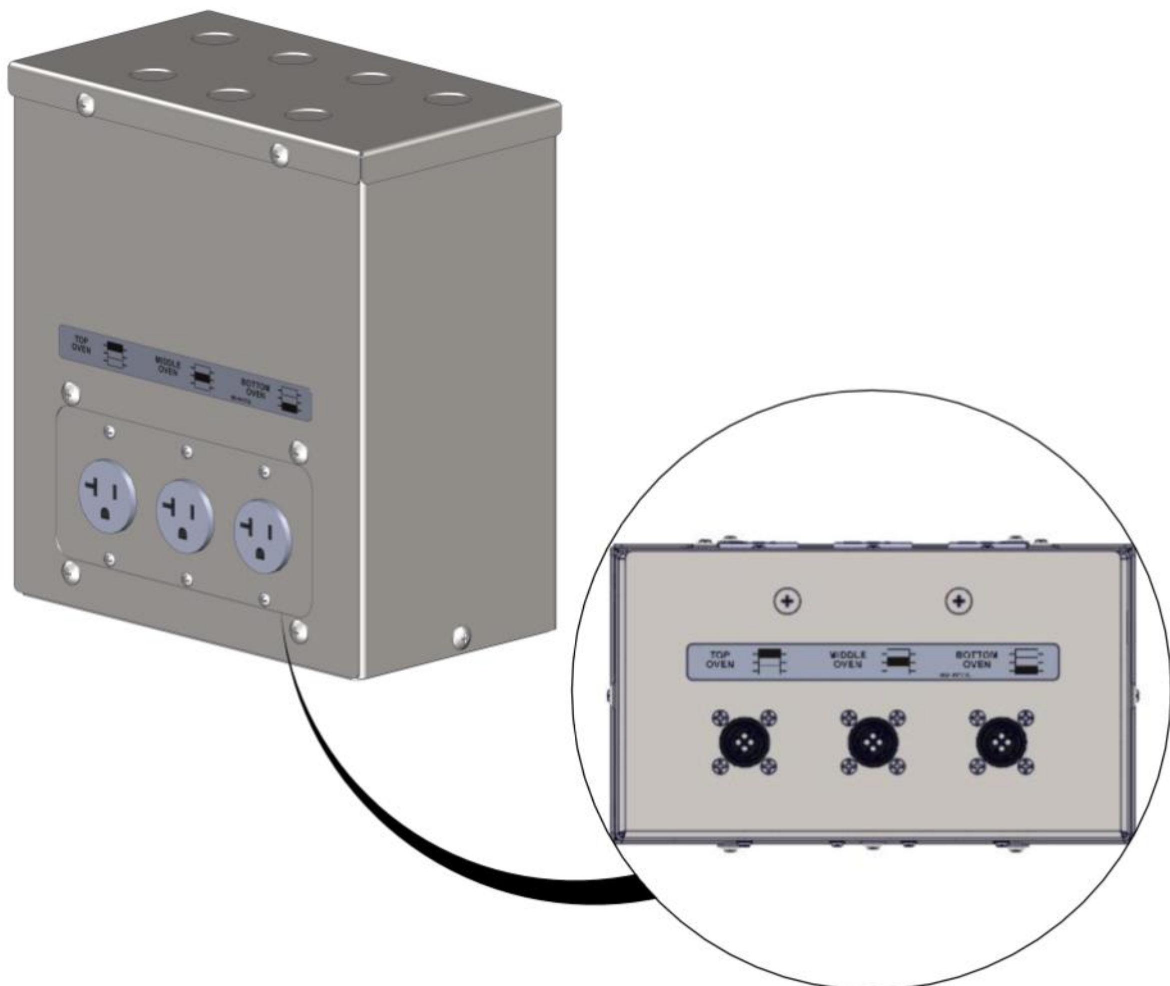
Las contribuciones a la caja de conexiones

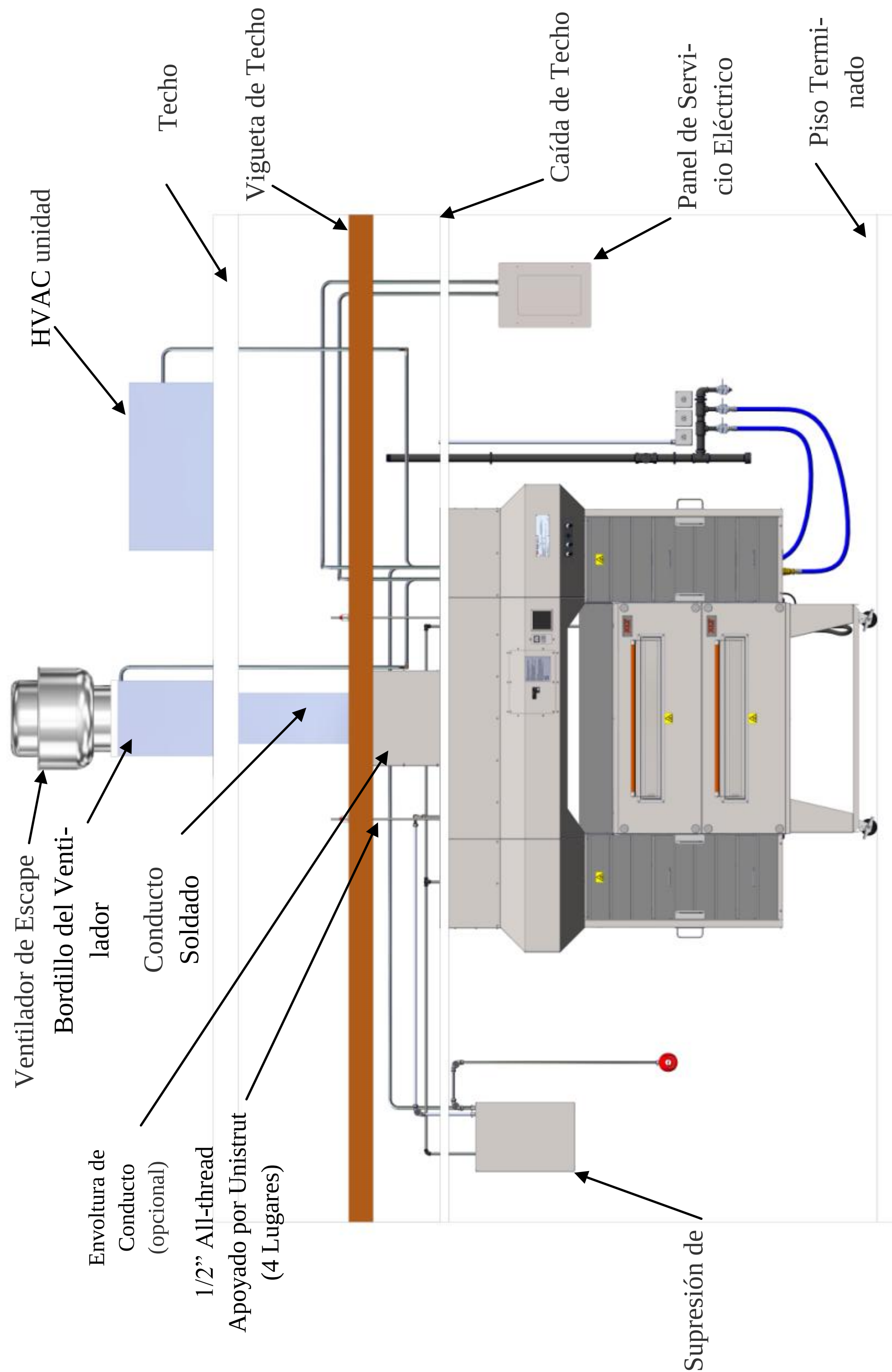
	Especificaciones Eléctricas de Utilidad para Campana AVI		
	# of Circuitos	**Clasificación**	**Propósito**
Estándar	1	208/240 VAC, 1 Fase, 60 Hz, 6 Amperios	Controlador VFD
	up to 3	120 VAC, 1 Fase, 60 Hz, 20 Amperios	Hornos
	1	120 VAC, 1 Fase, 60 Hz, 1 Amperios	Sistema de Energia
Mundo	1	230 VAC, 1 Fase, 50 Hz, 6 Amperios	Controlador VFD
	up to 3	230 VAC, 1 Fase, 50 Hz, 10 Amperios	Hornos
	1	230 VAC, 1 Fase, 50 Hz, 1 Amperios	Sistema de Energia

Las salidas de la caja de conexiones

El sistema de la campana AVI dispone lo siguiente:

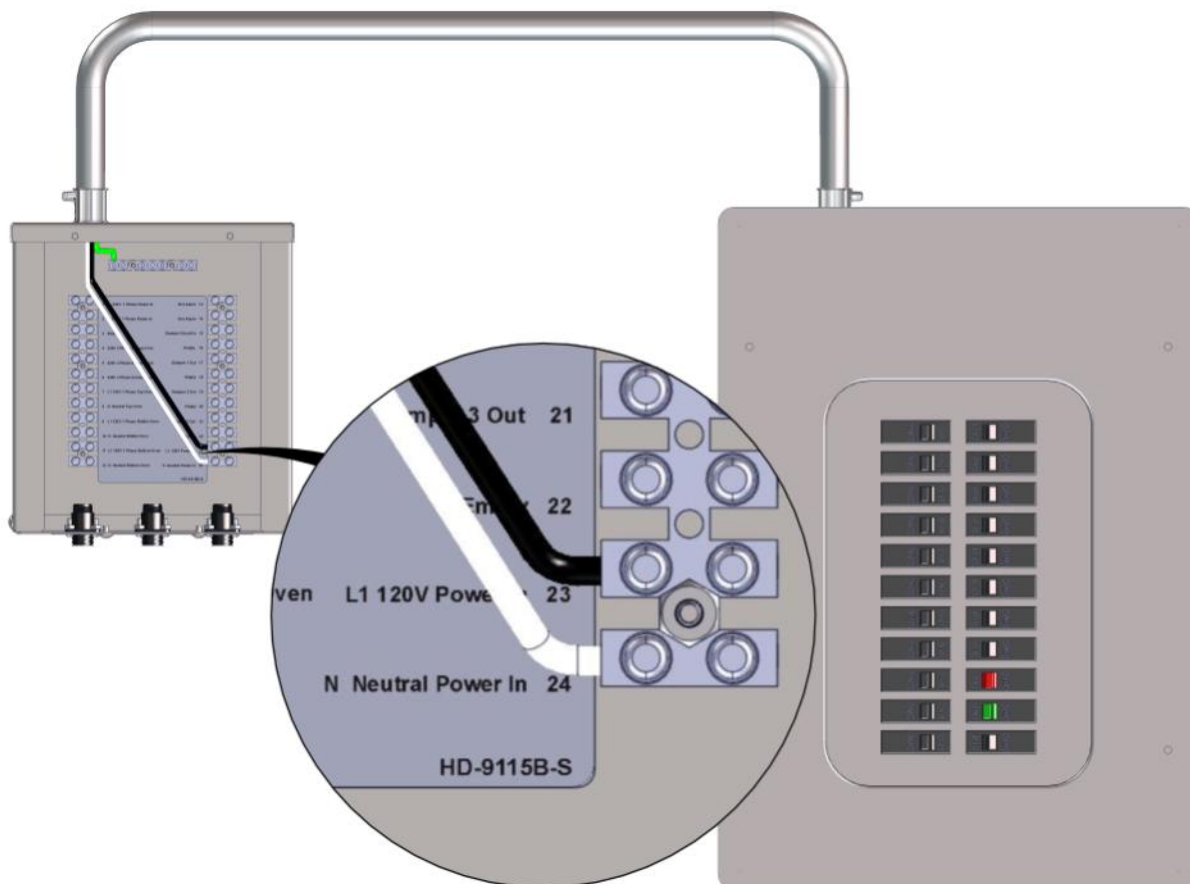
- Tres (3) salidas de conmutación para amortiguadores HVAC y unidades especializadas
- Uno (1) 230 VAC, 10 Amperio, de frecuencia variable, trifásico salida de potencia para el ventilador de escape de ventilación.
- Hasta tres (3) recipientes para hornos.
- Uno (1) 120 VAC señal de alarma de incendios para campanas estándar, o uno (1) 24 VAC señal de alarma de incendios para Campanas Mundo



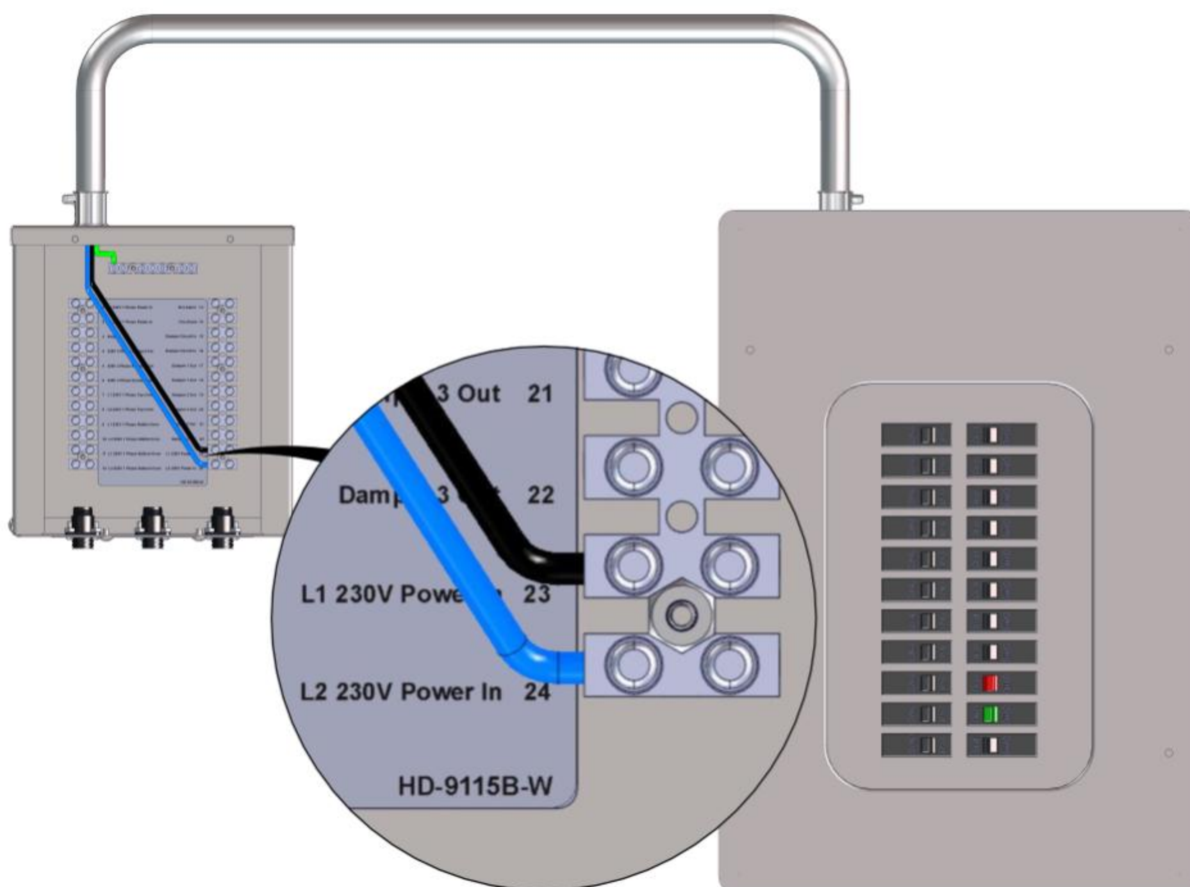


Todos los miembros del equipo estructurales, eléctricos y de supresión de incendios se muestra sólo como referencia.

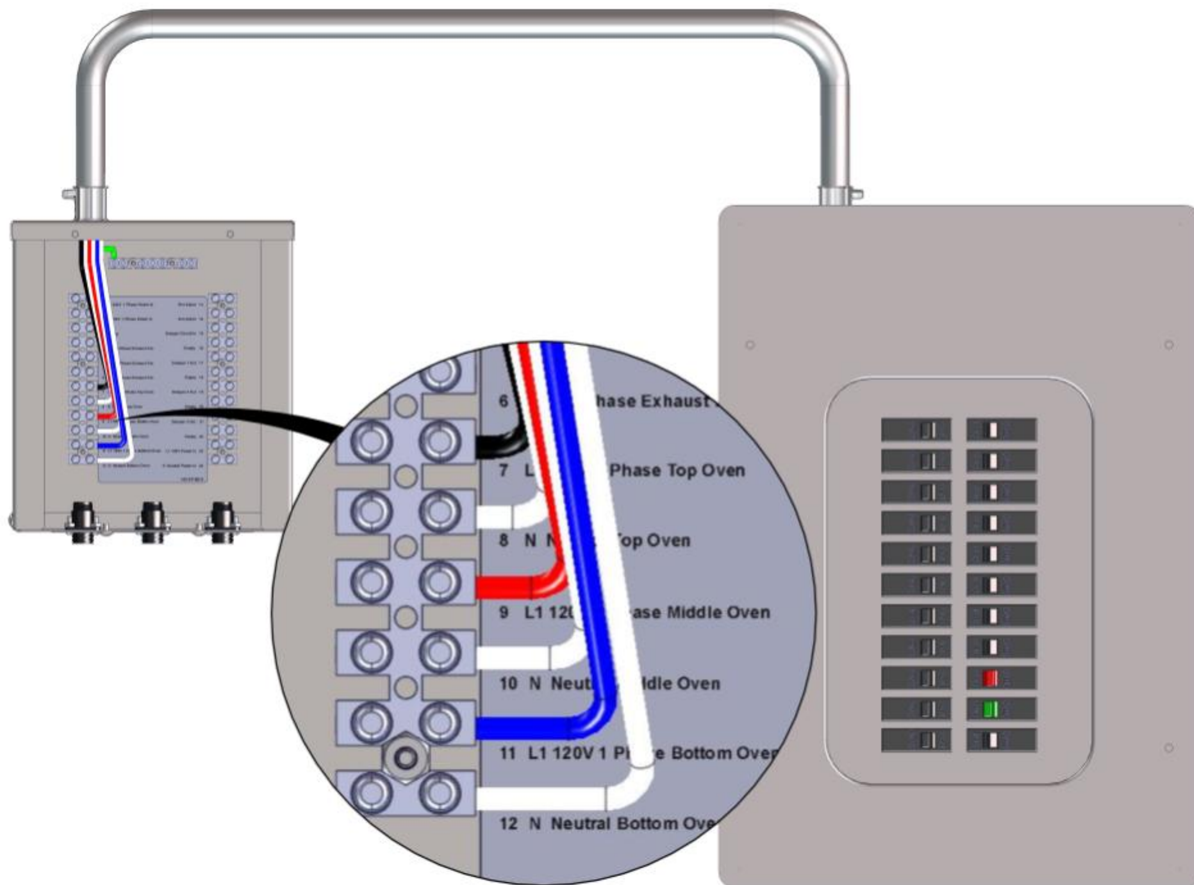
Potencia de Entrada a la Luz - Voltaje y Frecuencia Estándar



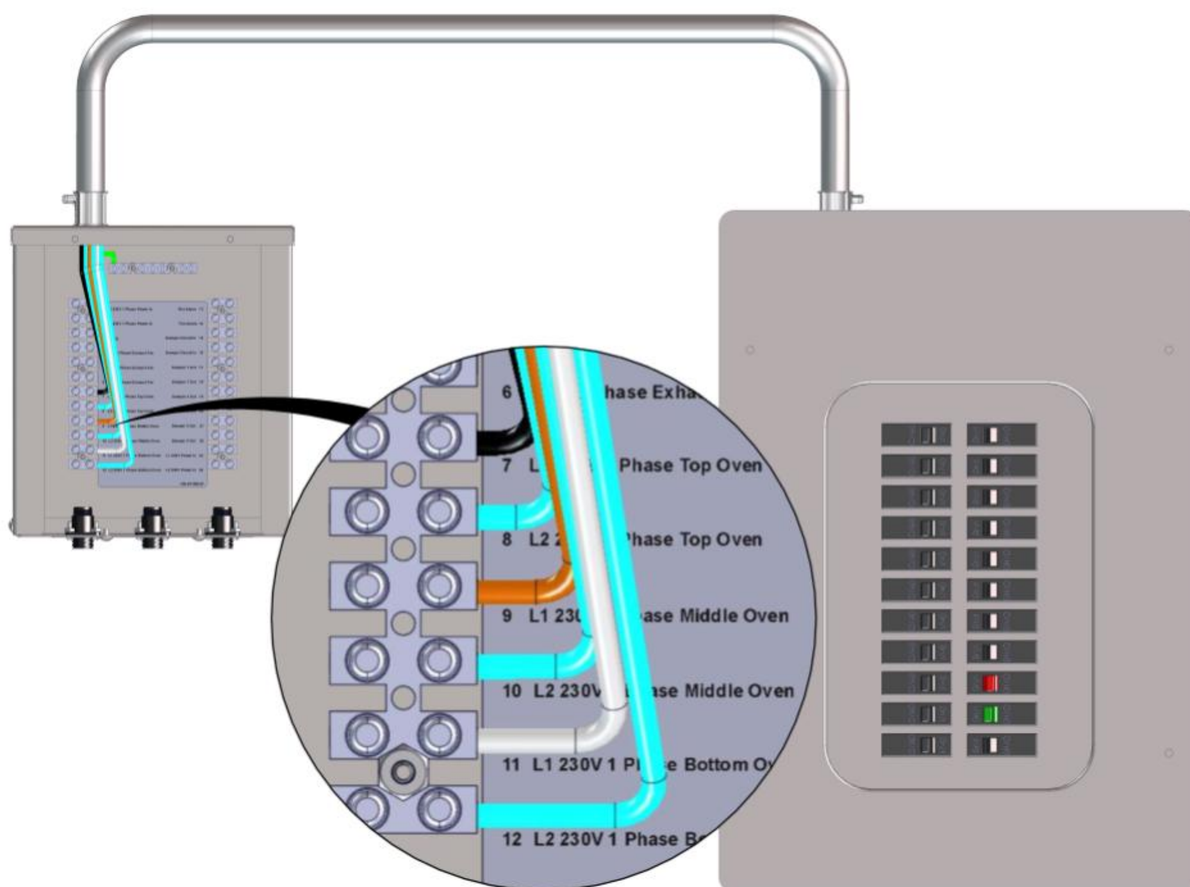
Potencia de Entrada a la Luz-Tension y Frecuencia Mundial



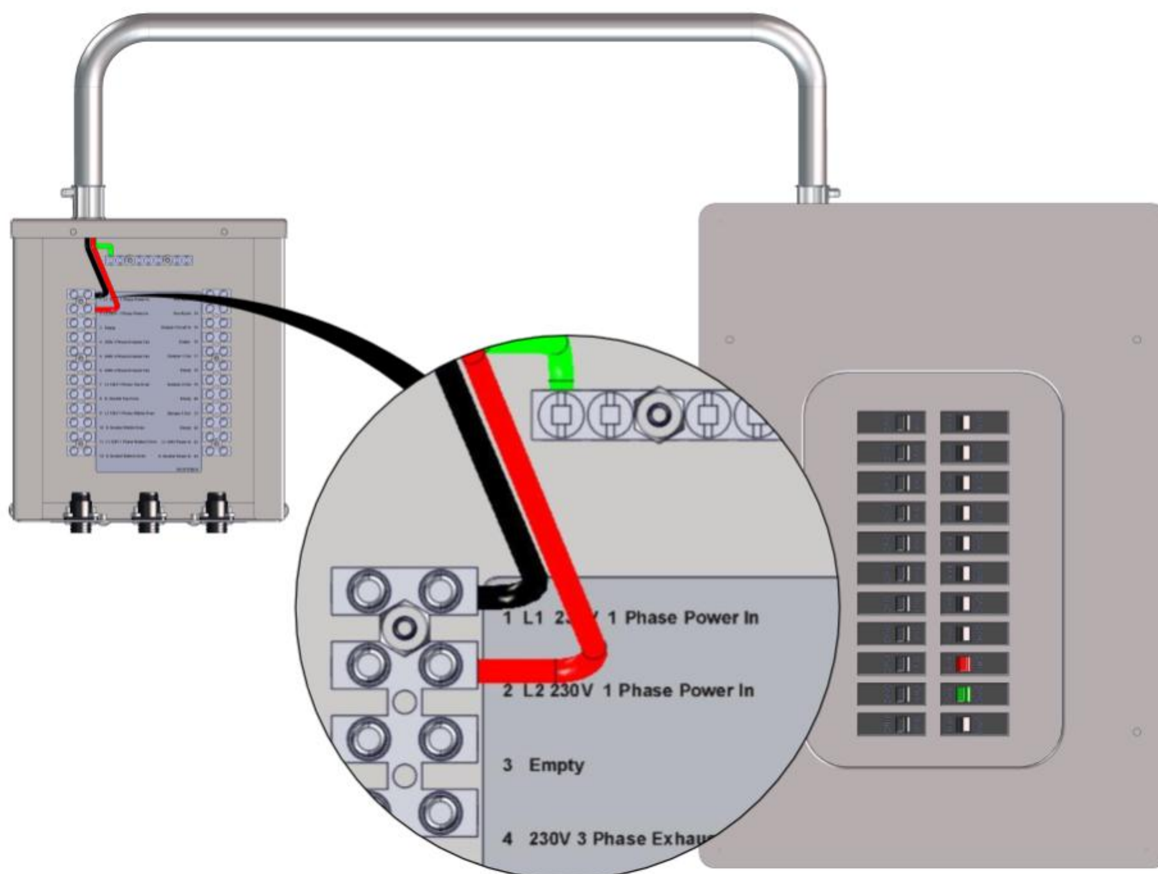
Potencia de Entrada a Hornos - Voltaje y Frecuencia Estándar



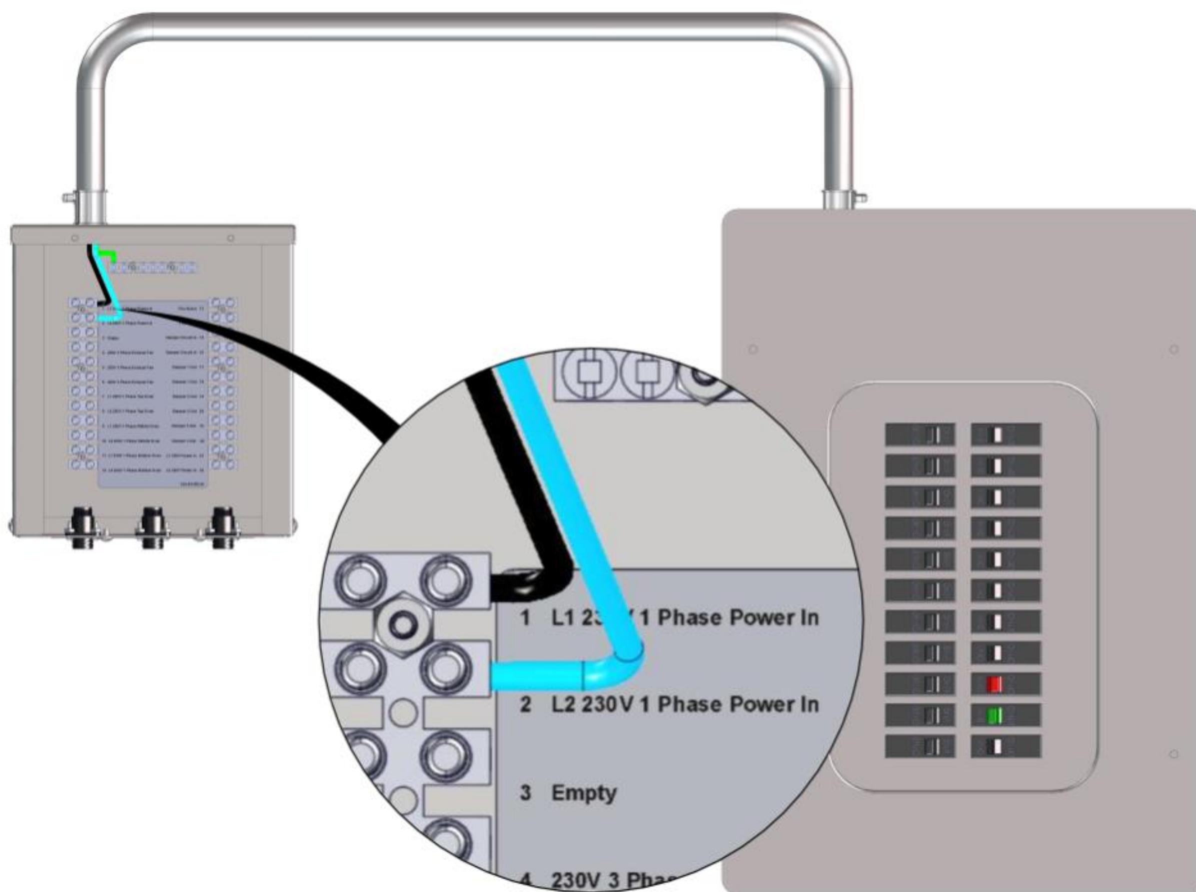
Potencia de Entrada a Hornos - Voltaje y Frecuencia Mundial



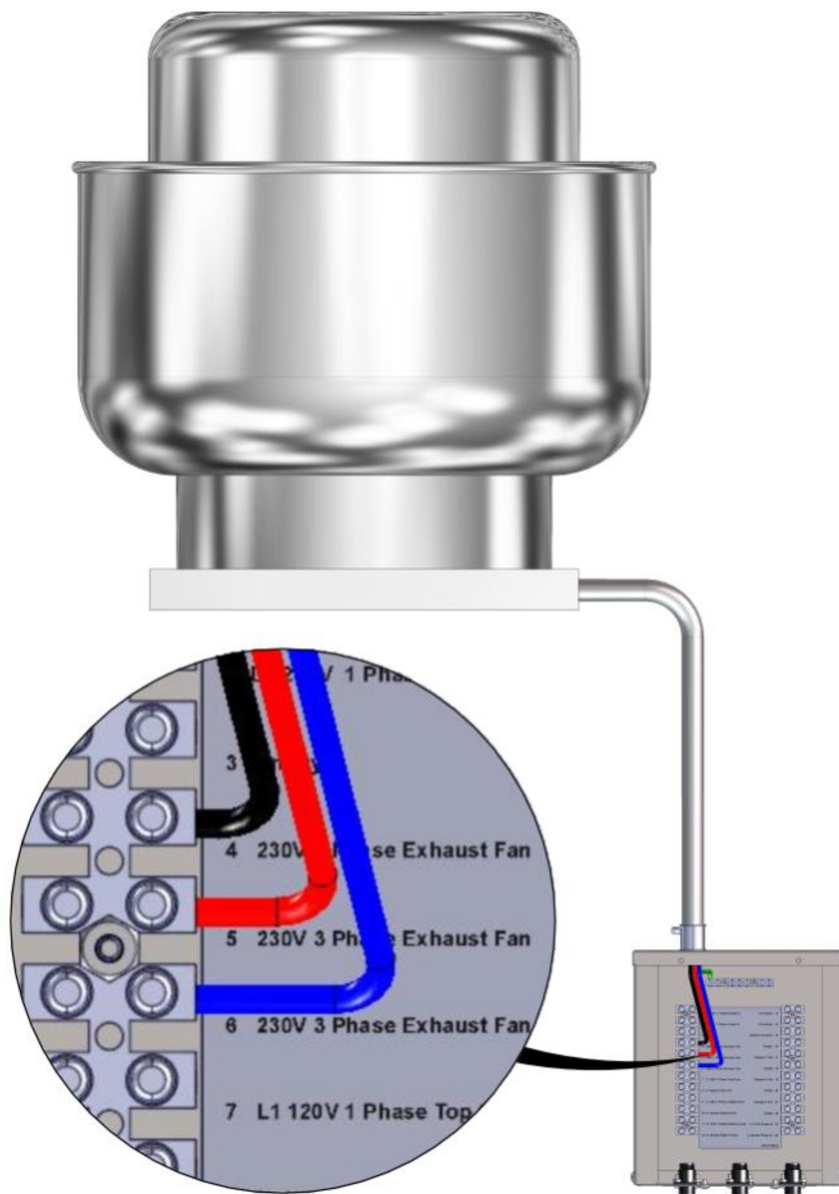
Potencia de Entrada al Controlador VFD - Voltaje y Frecuencia Estándar



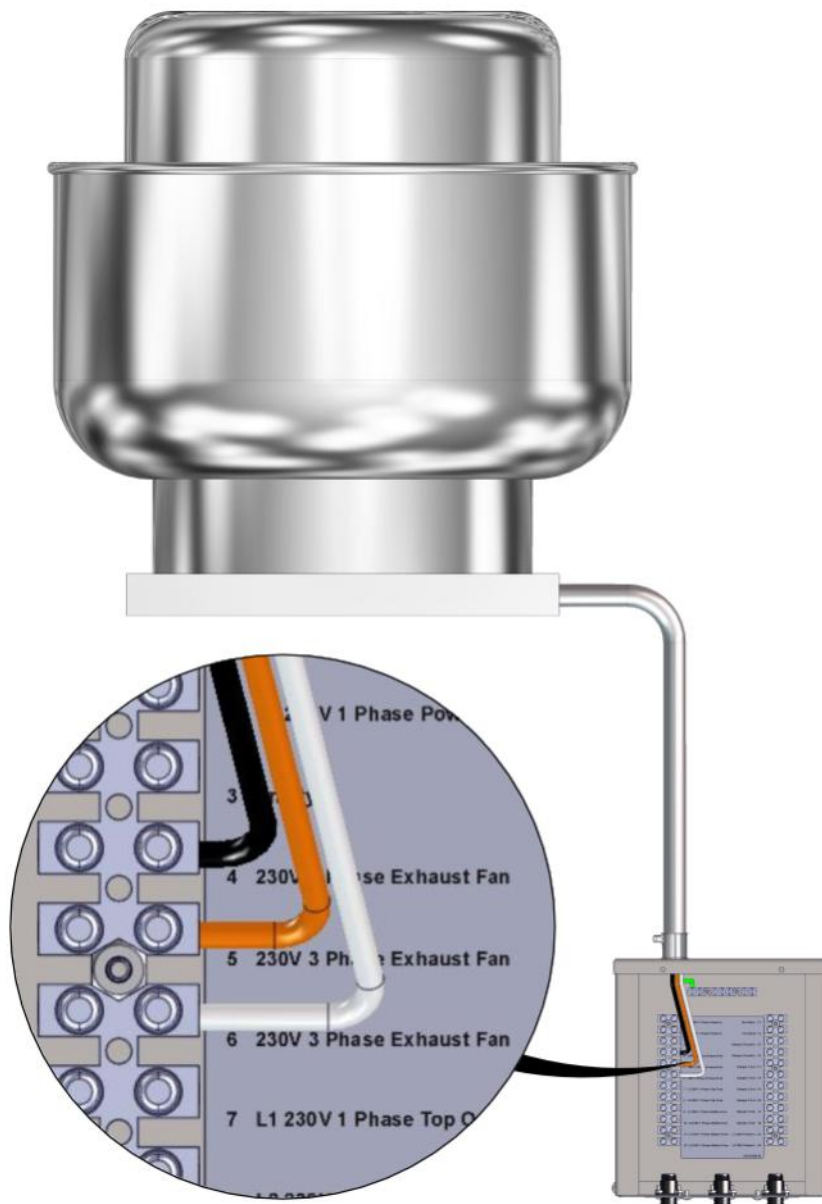
Potencia de Entrada al Controlador VFD - Voltaje y Frecuencia Mundial



Potencia de Salida del VFD para Ventilador de Escape - Voltaje y Frecuencia Estándar

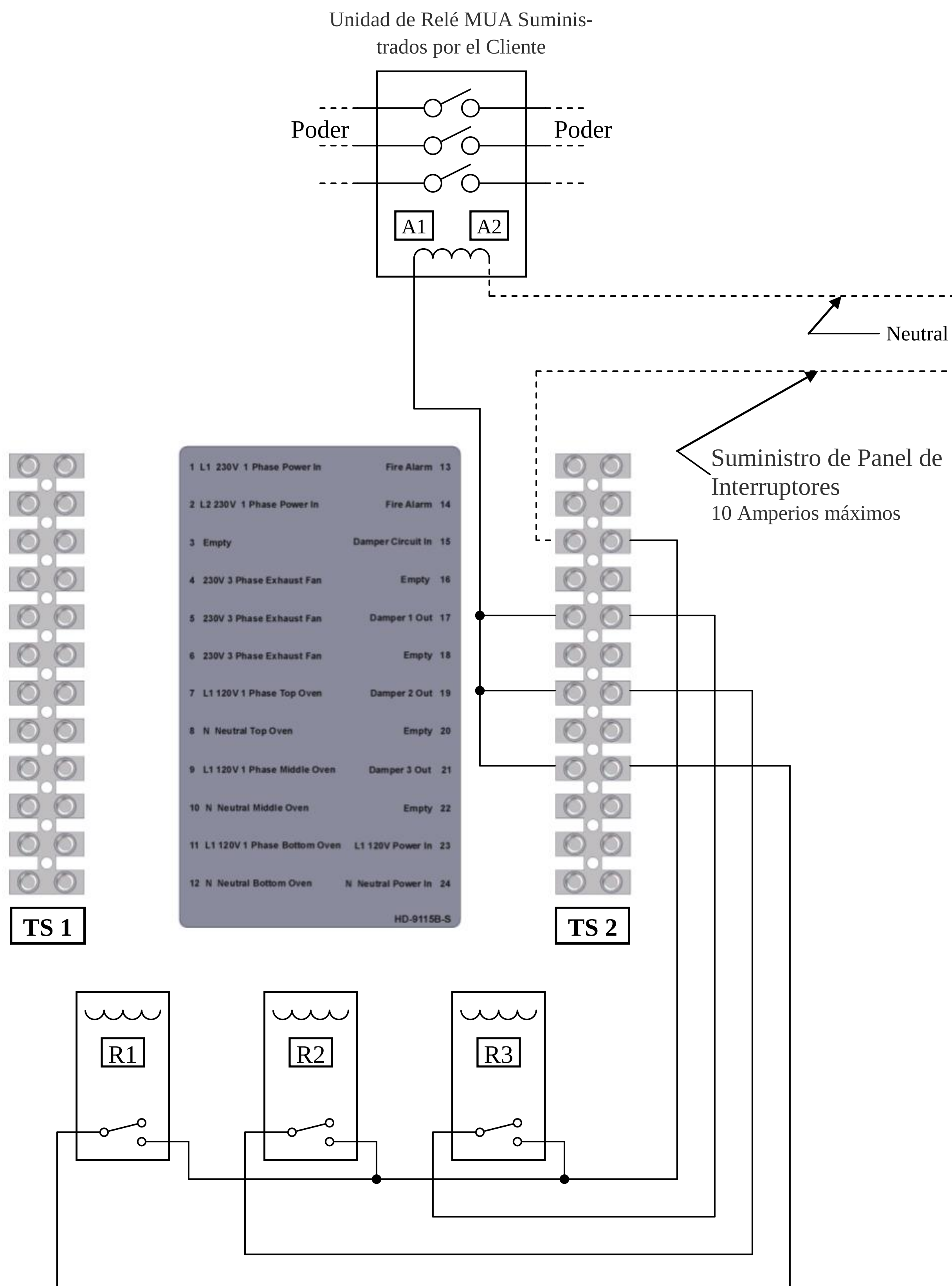


Potencia de Salida del VFD para Ventilador de Escape - Voltaje y Frecuencia Mundial



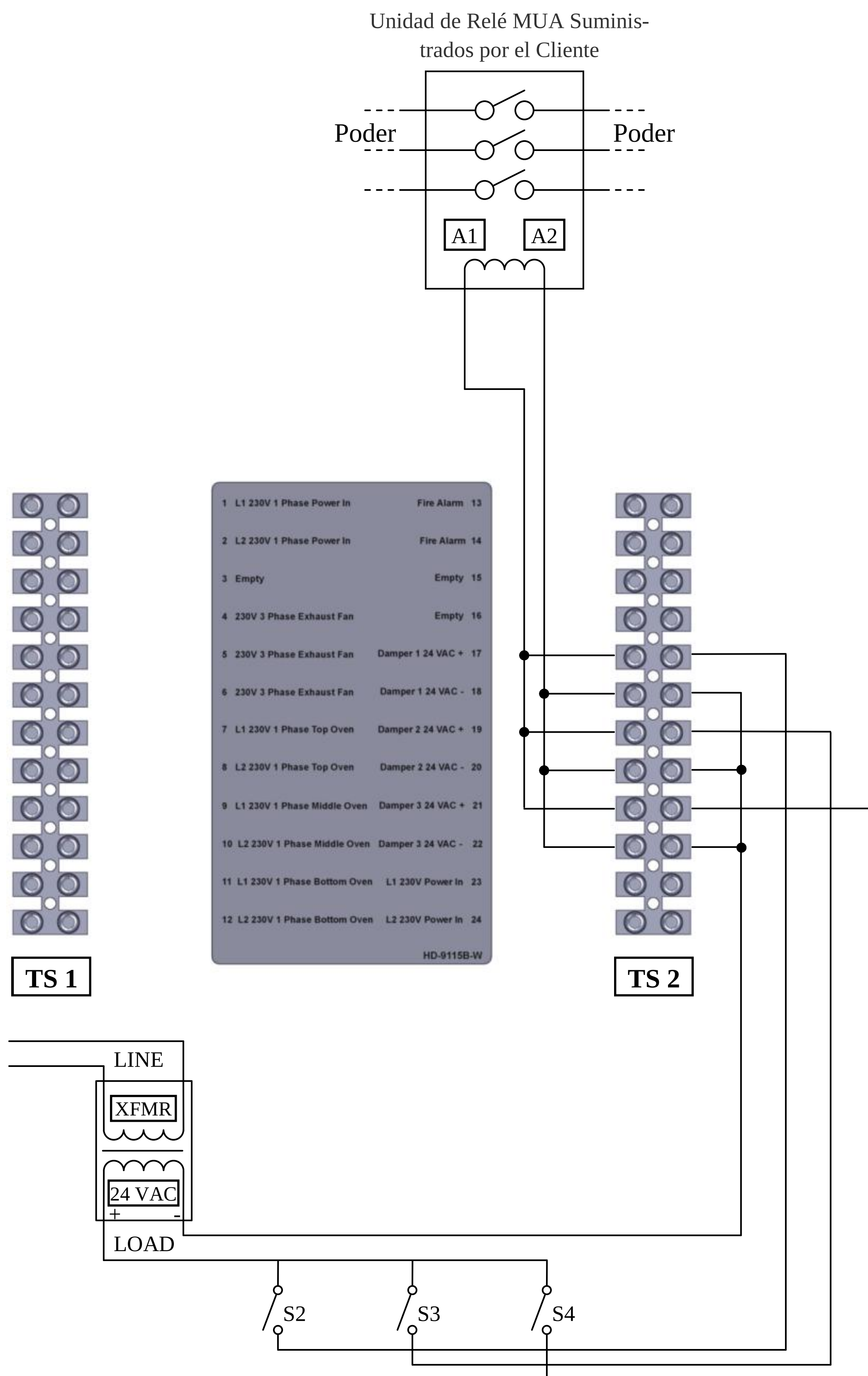
Relés Apagadores del MUA– Salida Unica– Voltaje y Frecuencia Estándar

iguador - Single de salida - Tensión Estándar y frecuencia



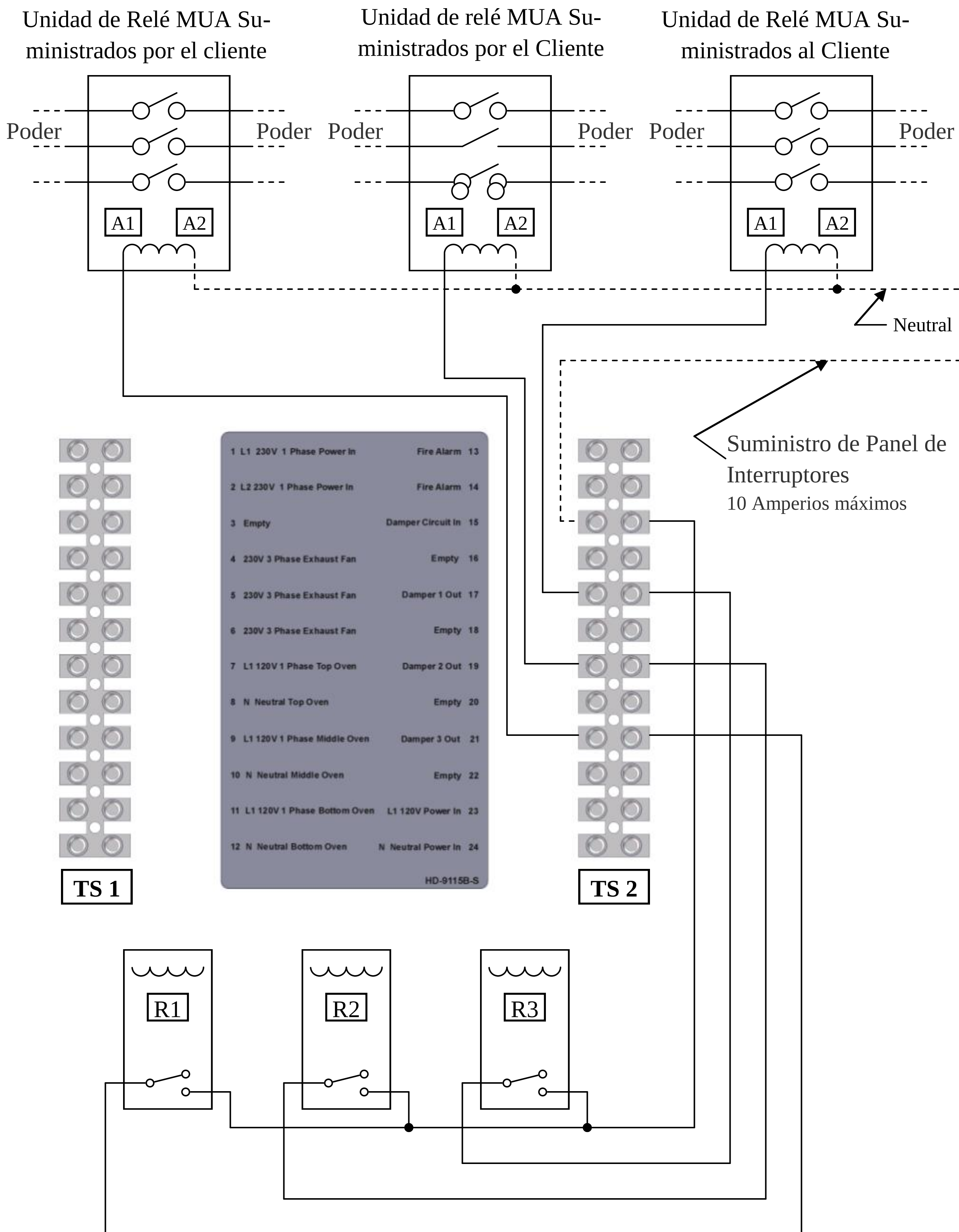
Algunos cables eliminados para mayor claridad. Vea el esquema para obtener más información.

Relés Apagadores del MUA– Salida Unica– Voltaje y Frecuencia Mundial



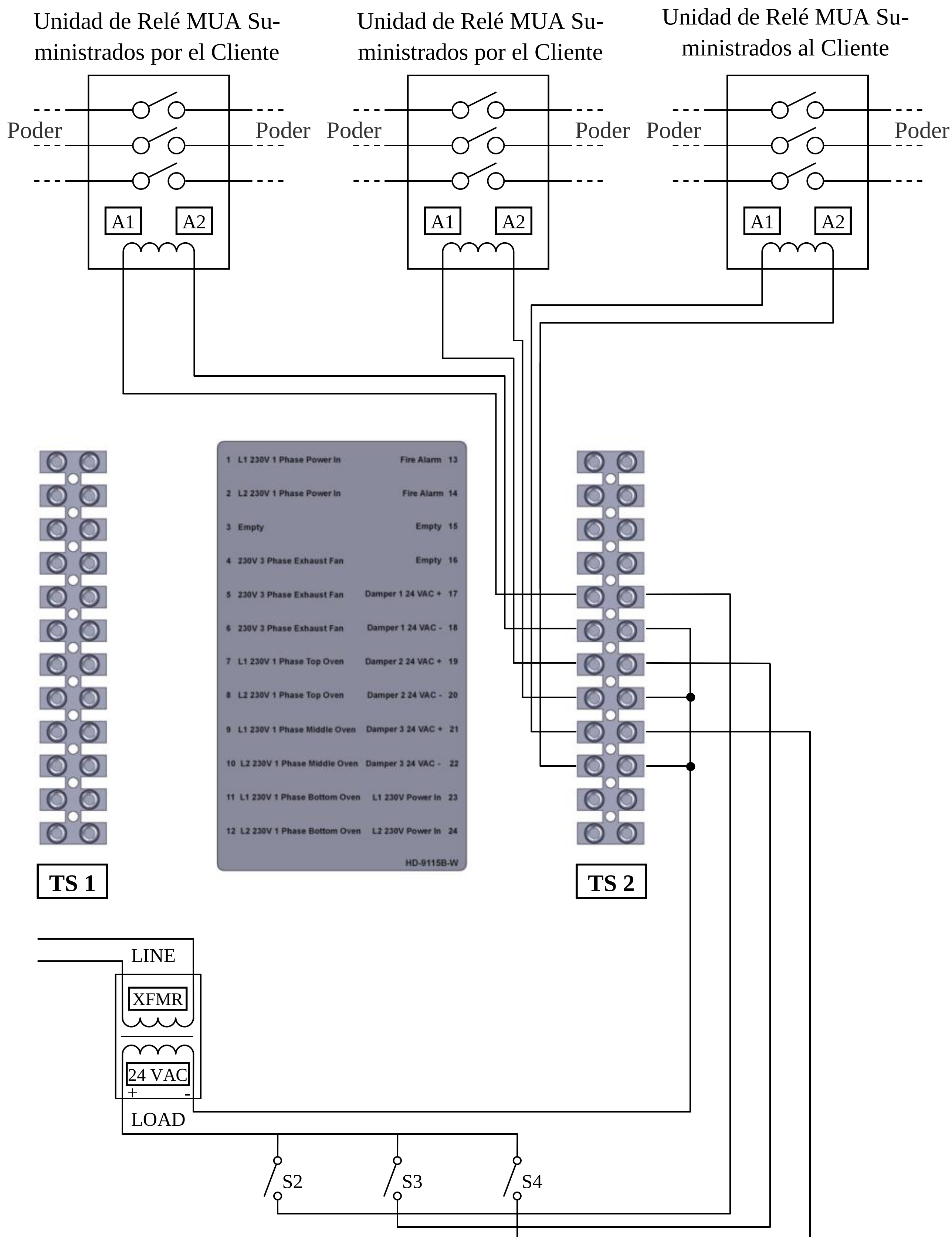
Algunos cables eliminados para mayor claridad. Vea el esquema para obtener más información.

Relés Apagadores del MUA– Salida Multiple– Voltaje y Frecuencia Estándar



Algunos cables eliminados para mayor claridad. Vea el esquema para obtener más información.

Relés Apagadores del MUA– Salida Mutiple– Voltaje y Frecuencia Mundial

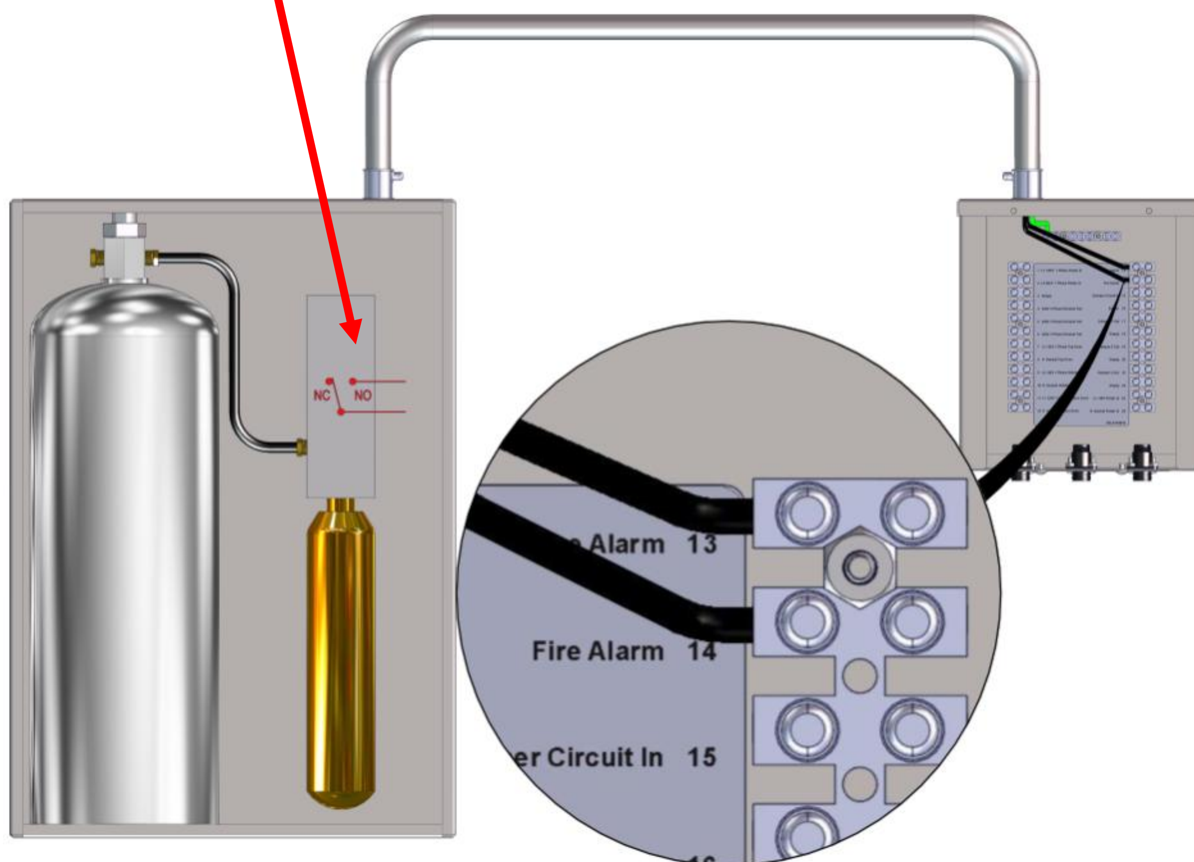


Algunos cables eliminados para mayor claridad. Vea el esquema para obtener más información.

Relé de Alarma de Incendios - Voltaje y Frecuencia Estándar

NOTA

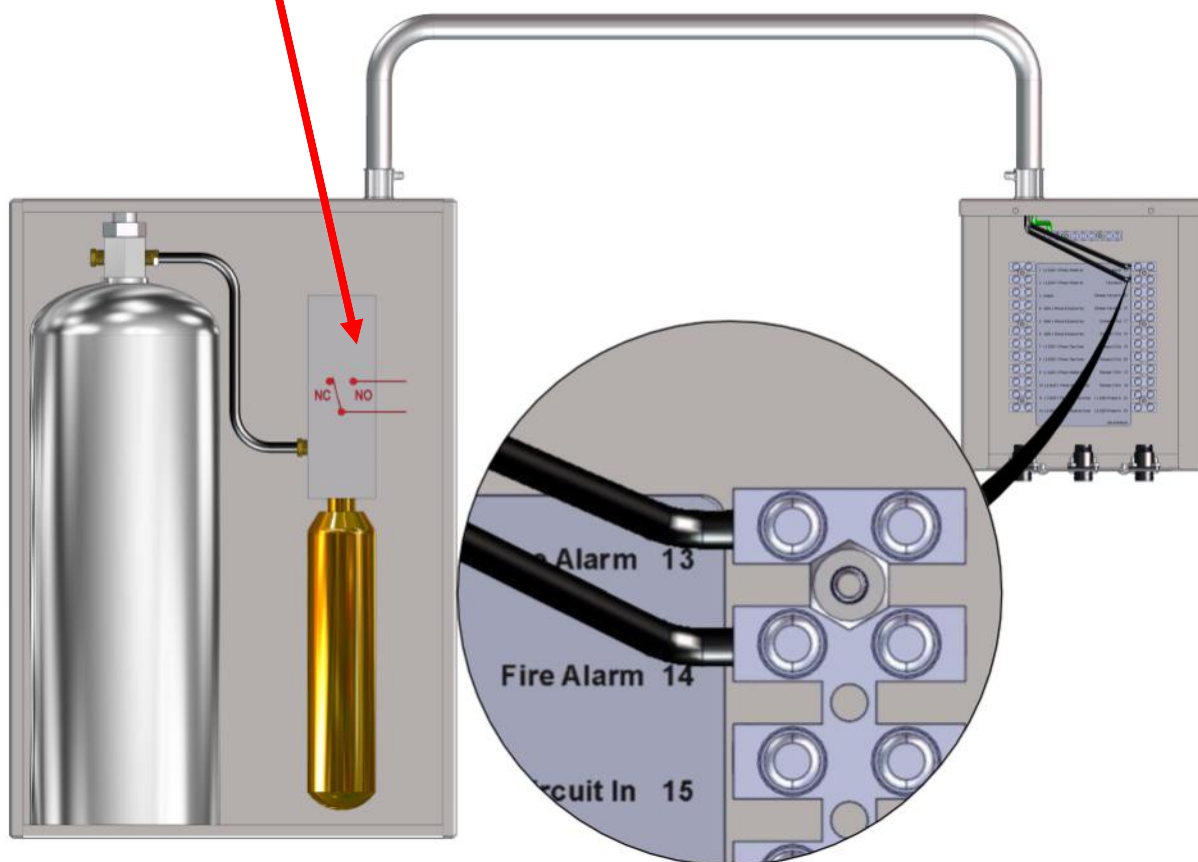
Conecte los cables de la caja de conexiones a los contactos normalmente abiertos (NO) en el gabinete de supresión de incendios.



Relé de Alarma de Incendios - Voltaje y Frecuencia Mundial

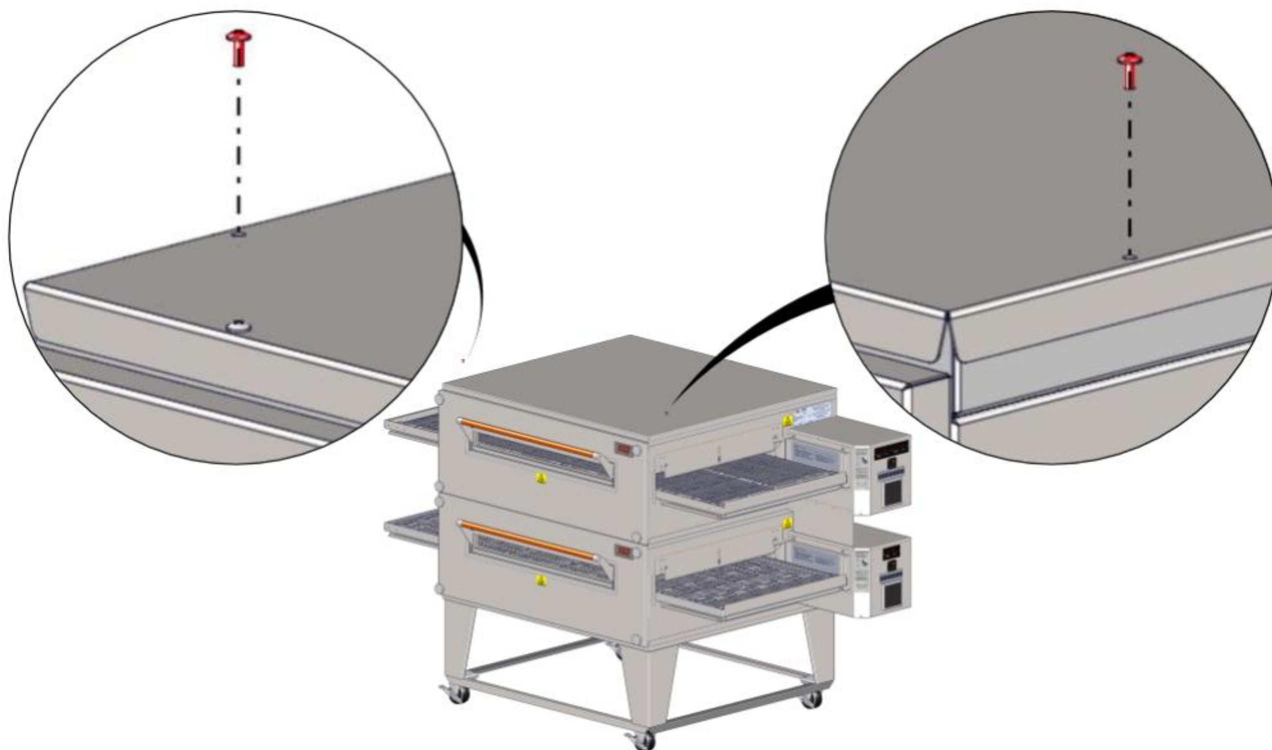
NOTA

Conecte los cables de la caja de conexiones a los contactos normalmente abiertos (NO) en el gabinete de supresión de incendios.

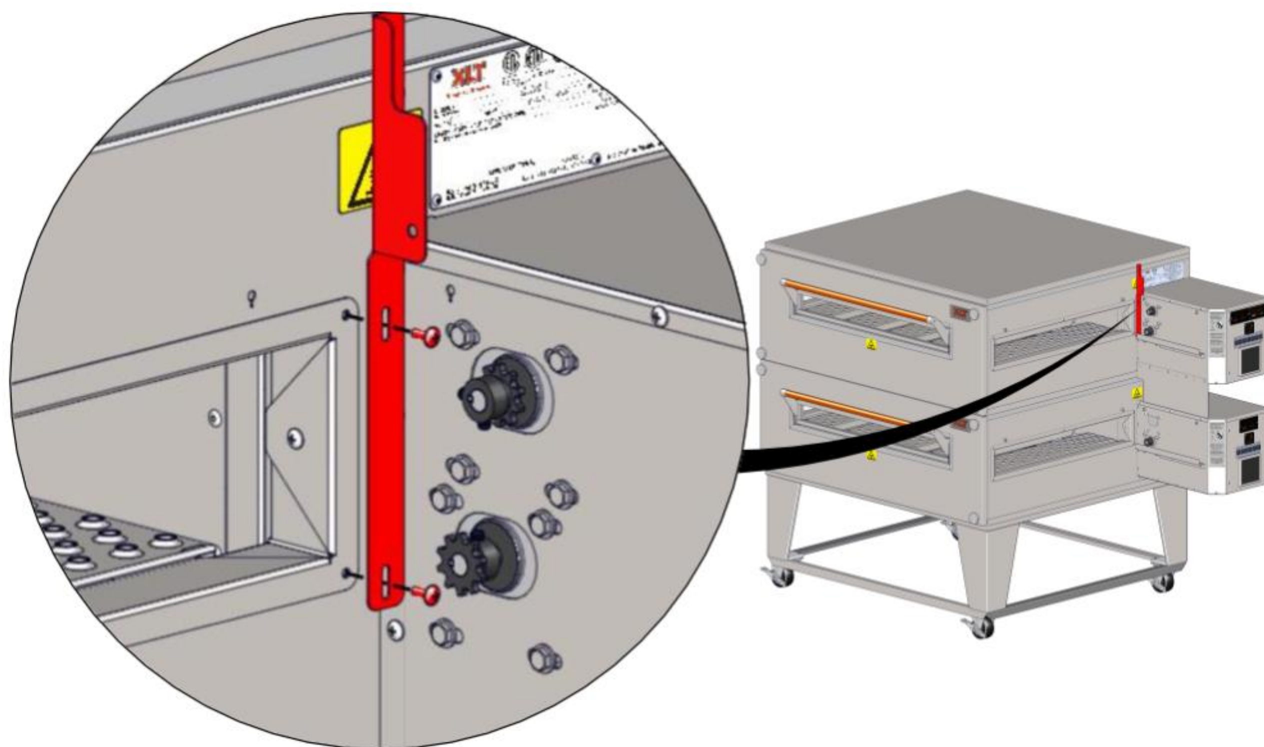


INSTALACIÓN DE LA CAMPANA AVI

Preparar Hornos - Quitar Tornillos de la Tapa - Solo Dos (2)

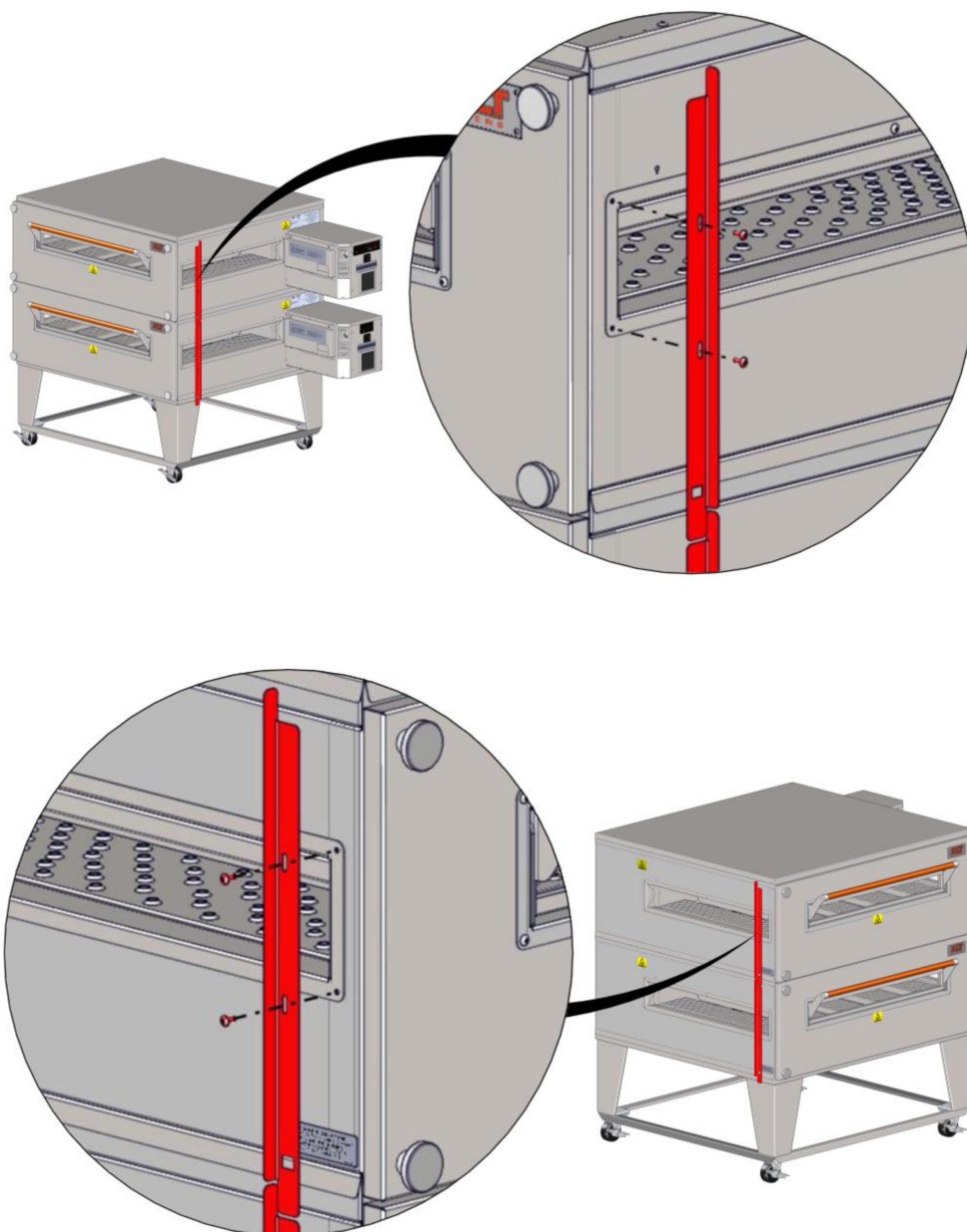


Preparar Hornos - Soporte de Cierre de la Caja de Control

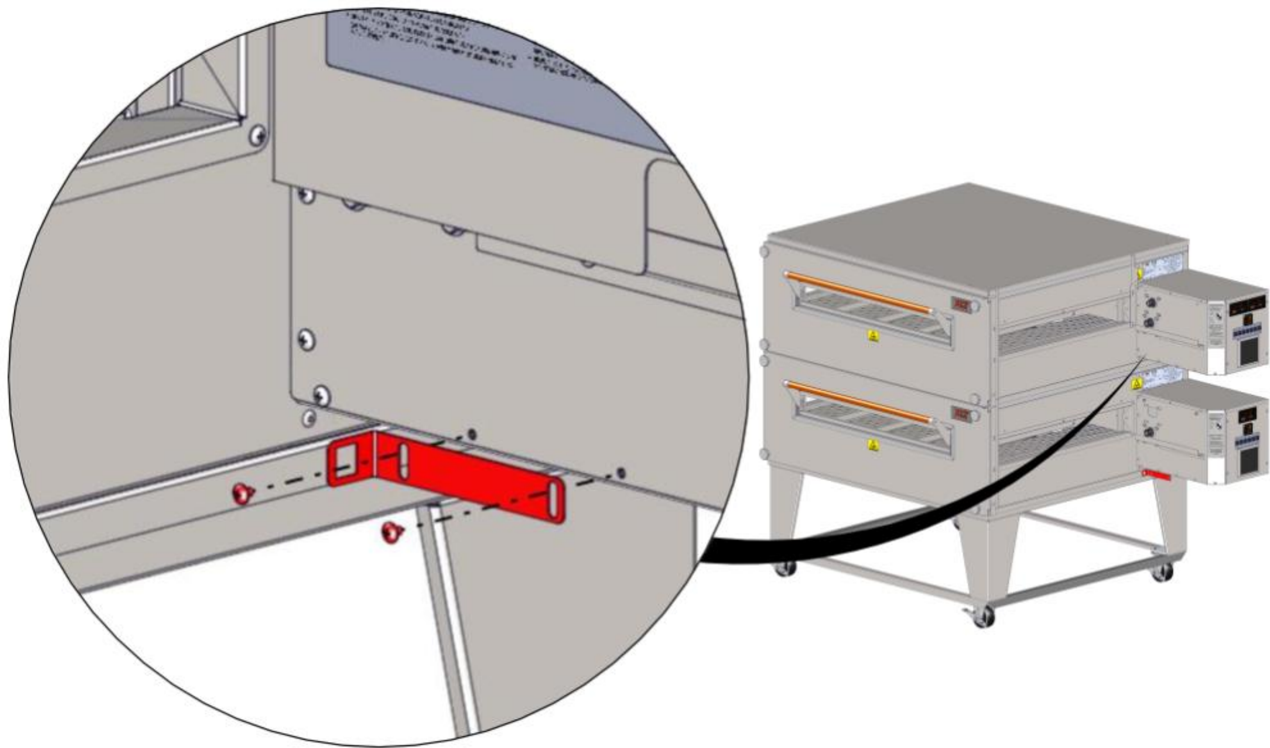


Transportadores se han retirado para mayor claridad

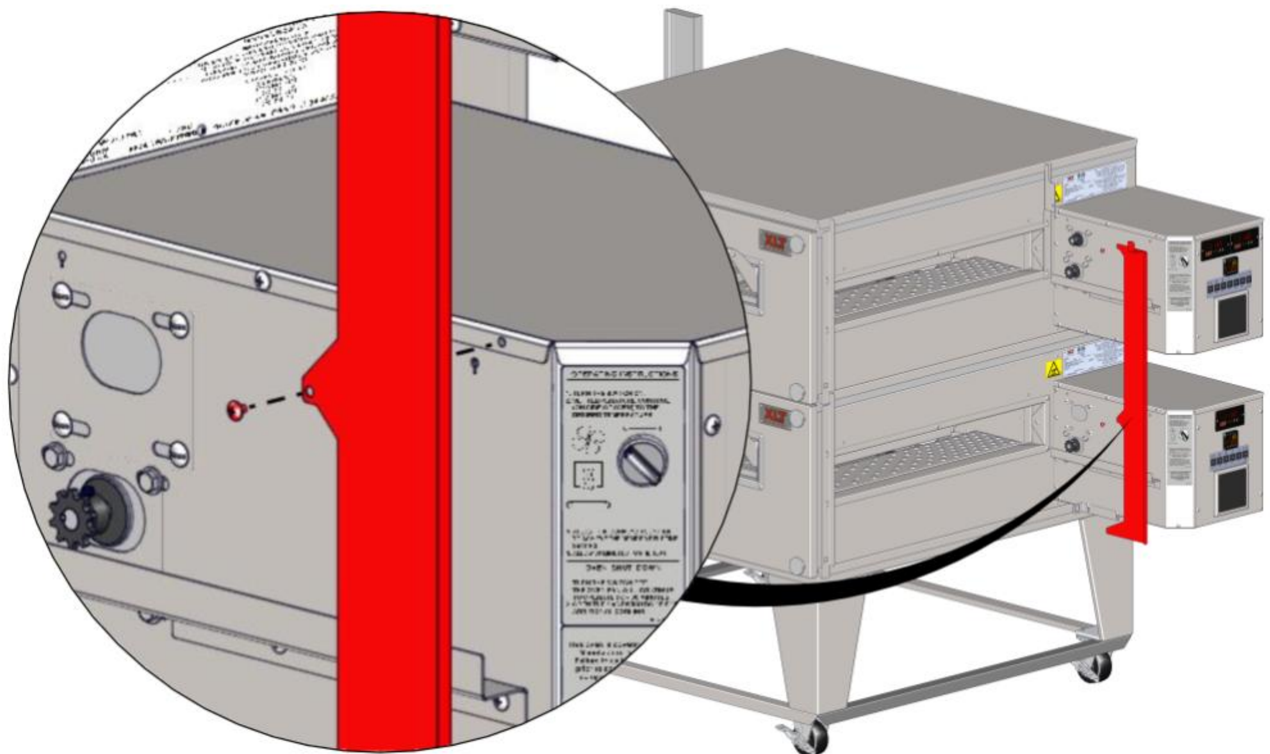
Preparar Hornos - Soportes Sudario del Frente



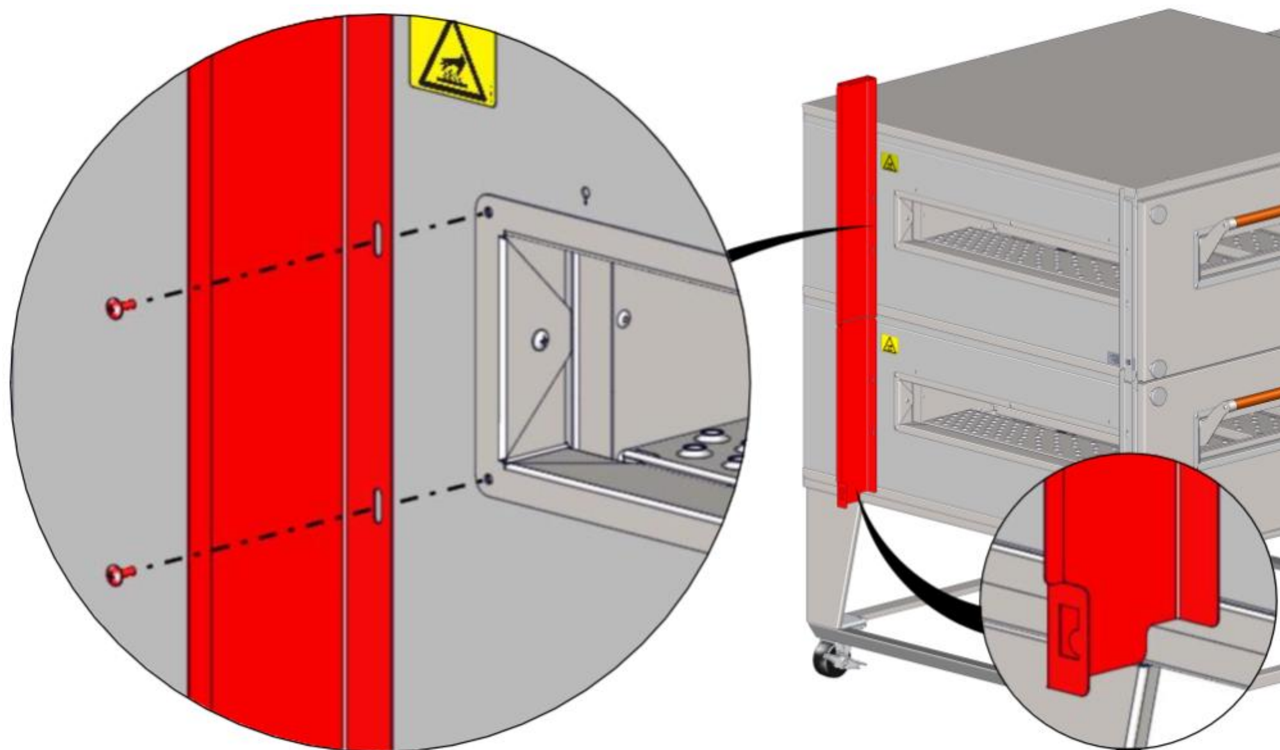
Preparar Hornos - Soporte de Riel Inferior



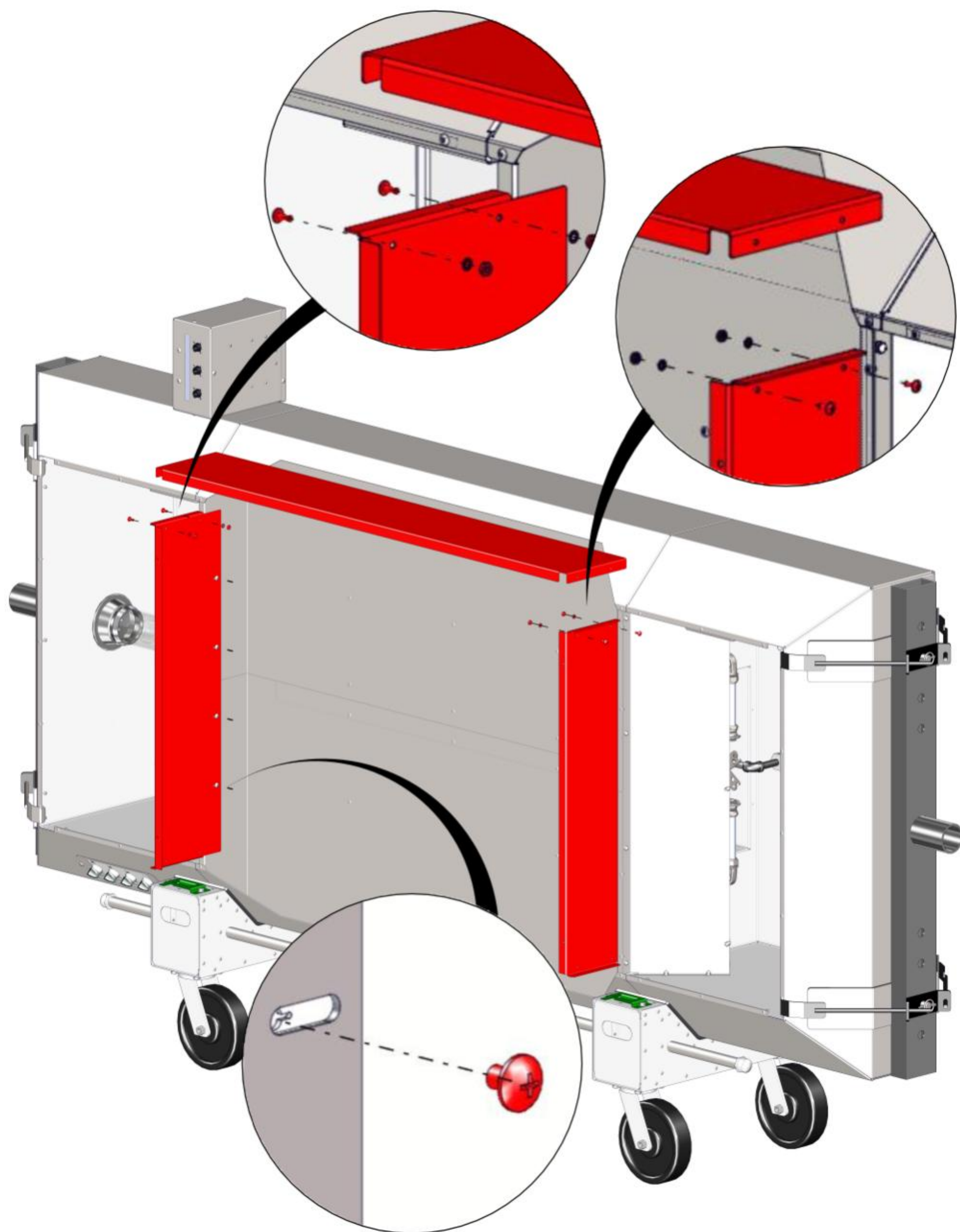
Preparar Hornos - Cierre del Lado de la Caja de Control



Preparar Hornos - Soportes Sudario de Parte Posterior

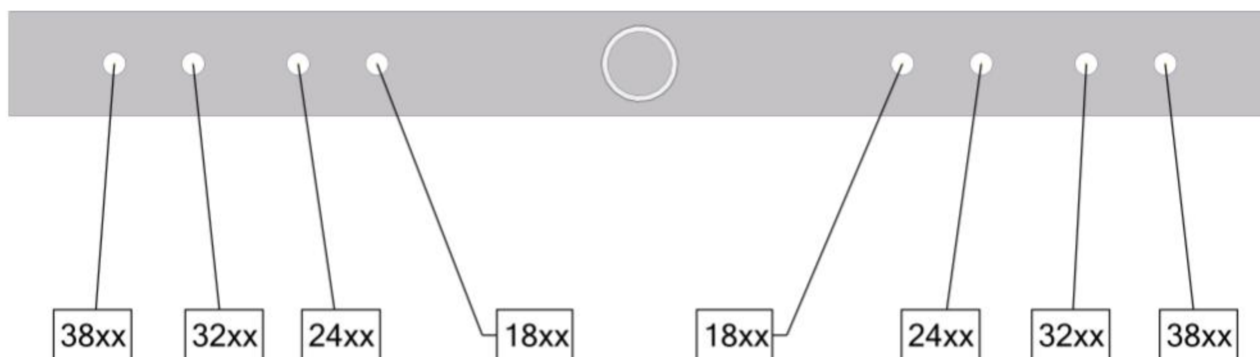


Preparar Campana



Instalción de Equipo de Levantamiento

Campanas AVI se puede mover fácilmente y se apilan con el equipo de levantamiento adecuado. El uso de equipos de levantamiento aprobado por XLT es muy recomendable. Contacte XLT para más información.



Instalación del Gato de Elevación



ADVERTENCIA

- Compruebe el buen funcionamiento. El cable no debe ser apretado y debe pasar suavemente sobre la polea en la parte superior de un conjunto del poste.
- Inspeccione el cable antes de cada uso.
- Si el cable está dañado o muestra signos de desgaste excesivo y desgarro, NO USE hasta que el cable es reemplazado.
- Como mínimo anualmente sustituir el cable con cable de acero que cumple o excede las especificaciones del fabricante de gato.
- No exceda la capacidad declarada del gato.

Apilamiento de la Campana en los Hornos



ADVERTENCIA

Si no se plantea los gatos de elevación en la tubería de elevación adecuada y completamente puede causar daños, lesiones o la muerte a causa de una campana que cae.

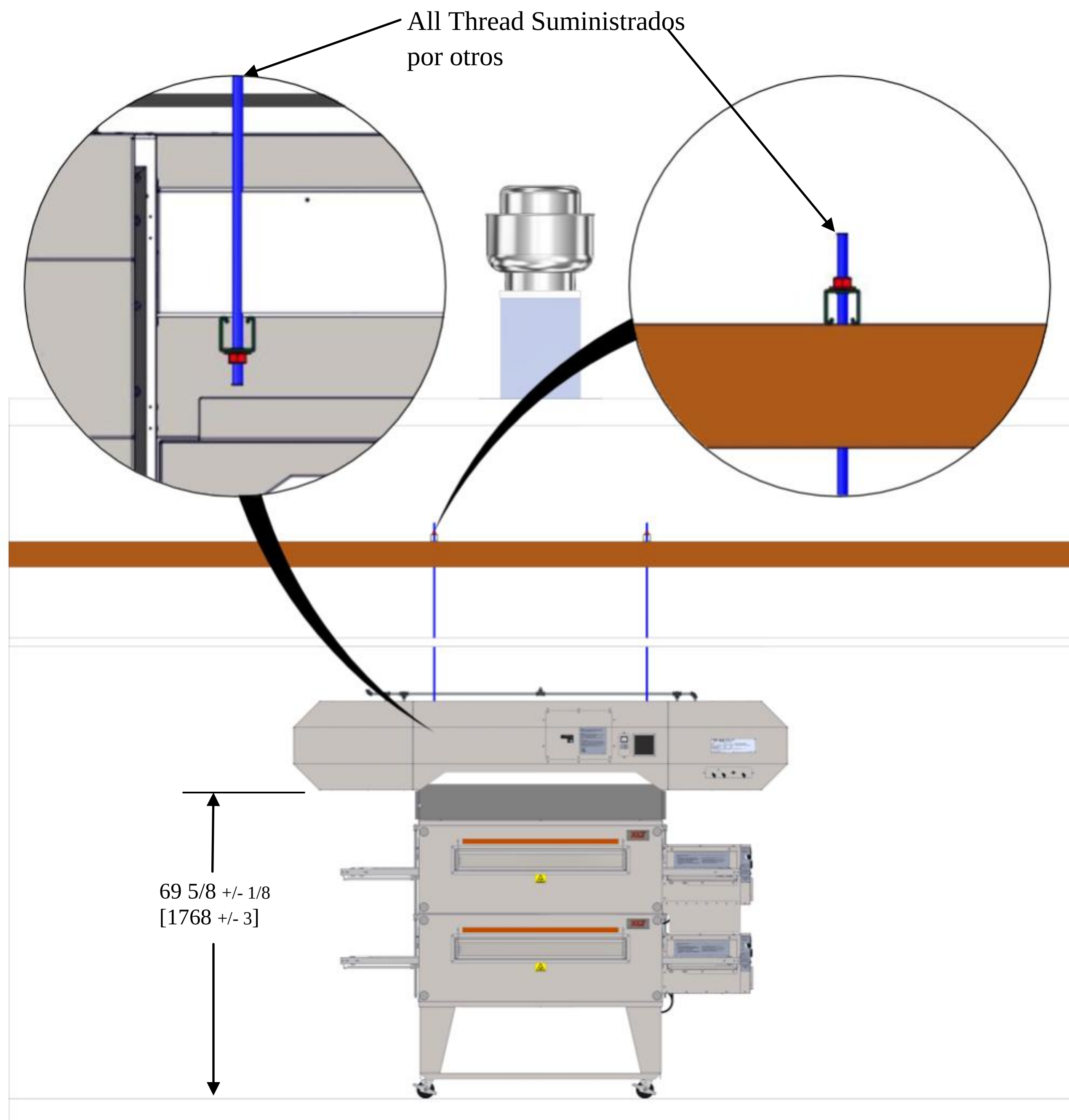


ADVERTENCIA

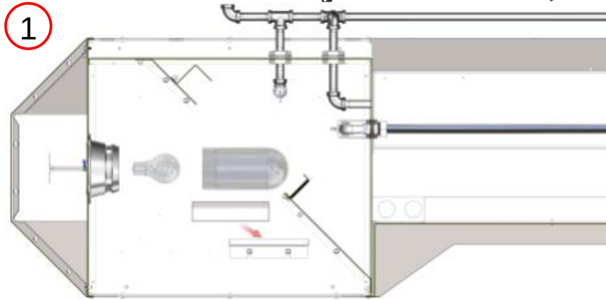
- Ambos gatos se levantan al unísono, de lo contrario, se pueden unir y una situación peligrosa se desarrollará.
- No ponga ninguna parte de ti mismo bajo la campana en cualquier momento.
- La campana es tapa pesada. Ten cuidado.

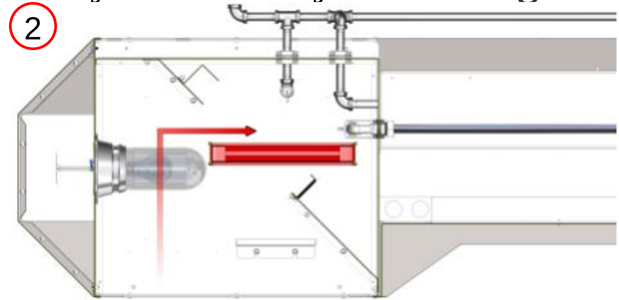
INSTALACIÓN DE LA CAMPANA AVI

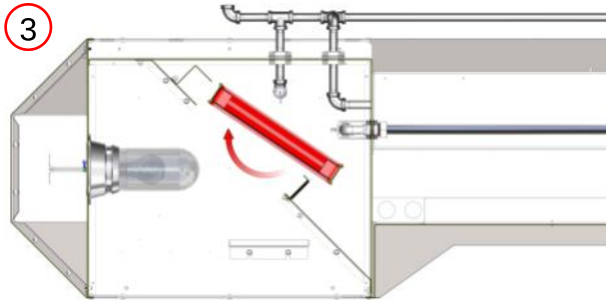
Cuelgue Campana De las Vigas del Techo

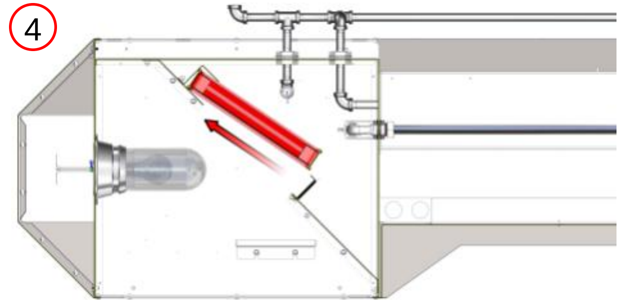


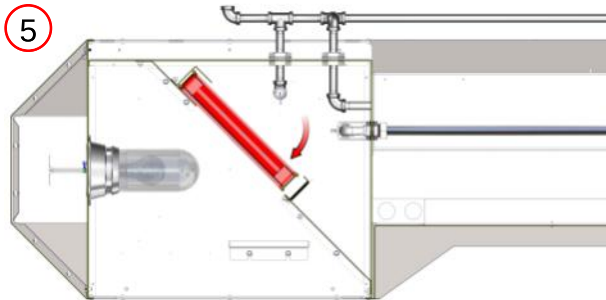
Instale las Bandejas de Grasa, Bombillas y Cubiertas y filtros de grasa

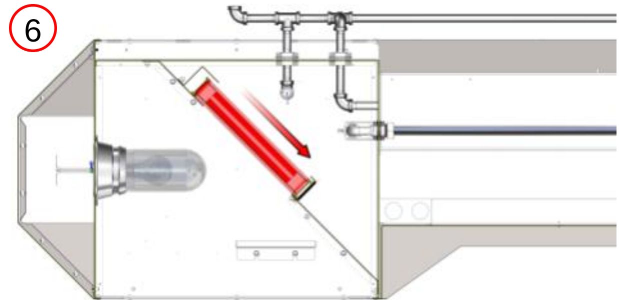


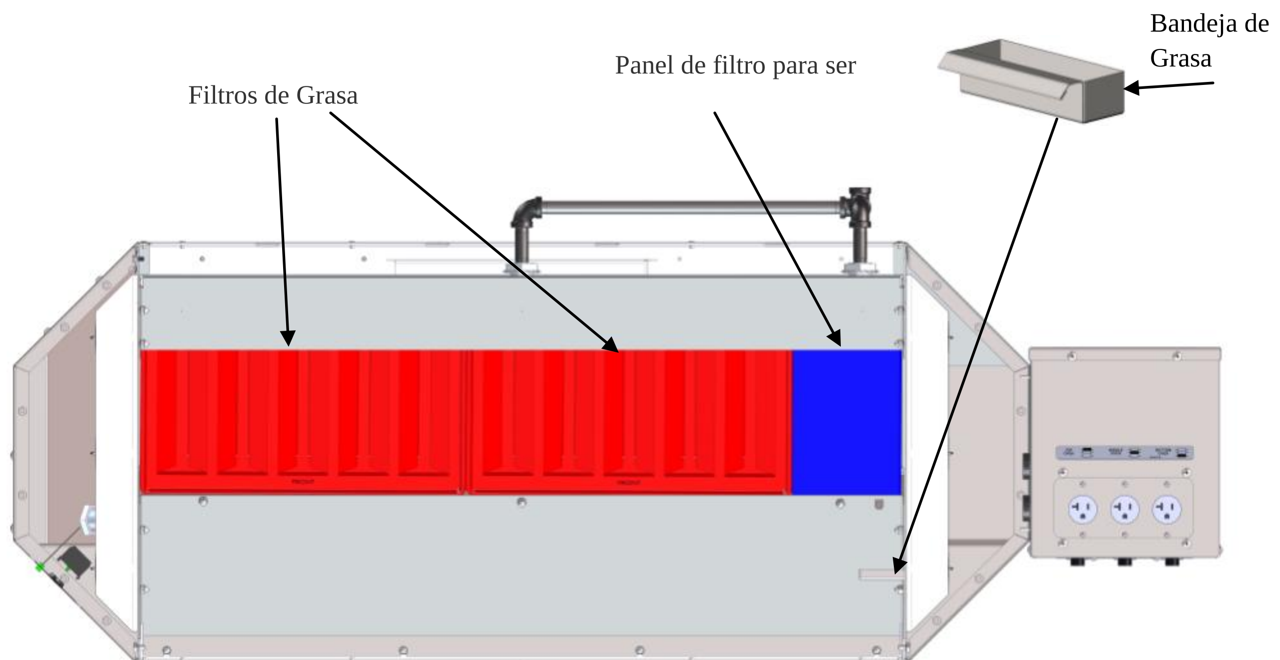




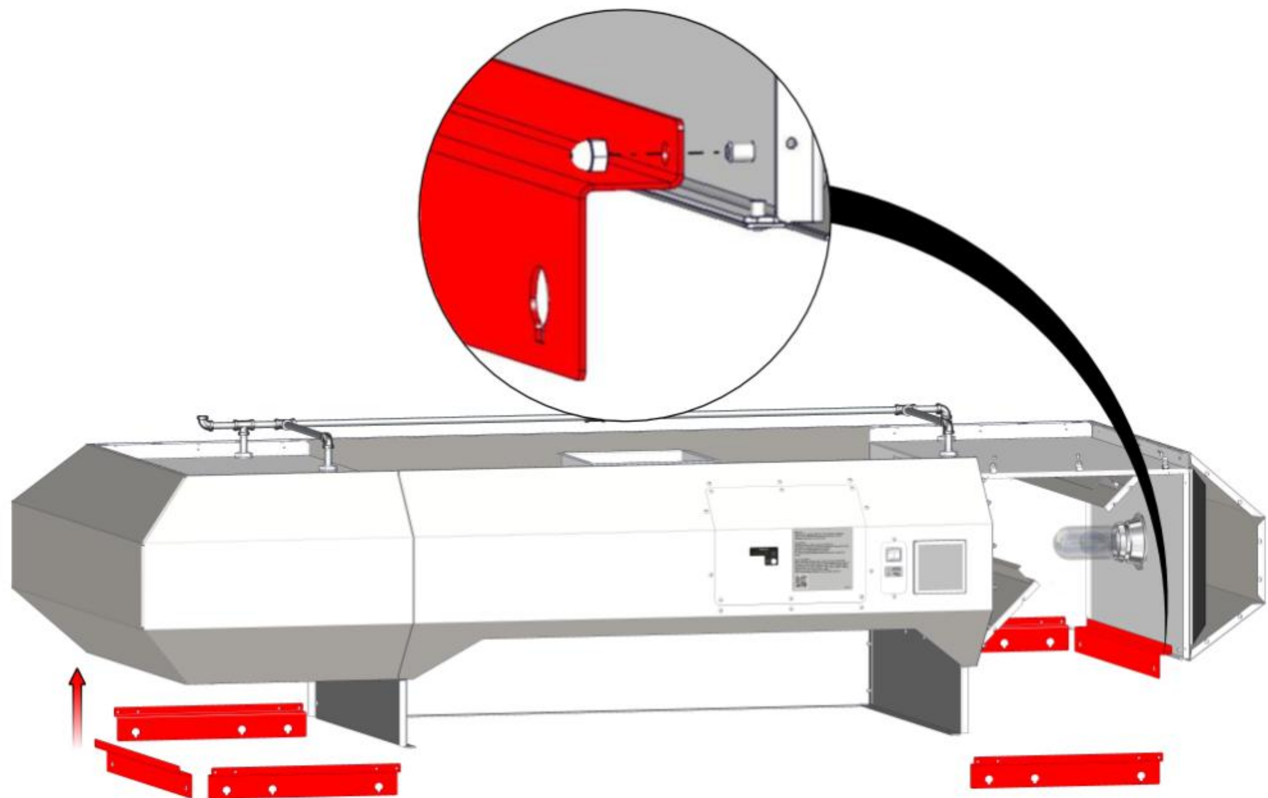




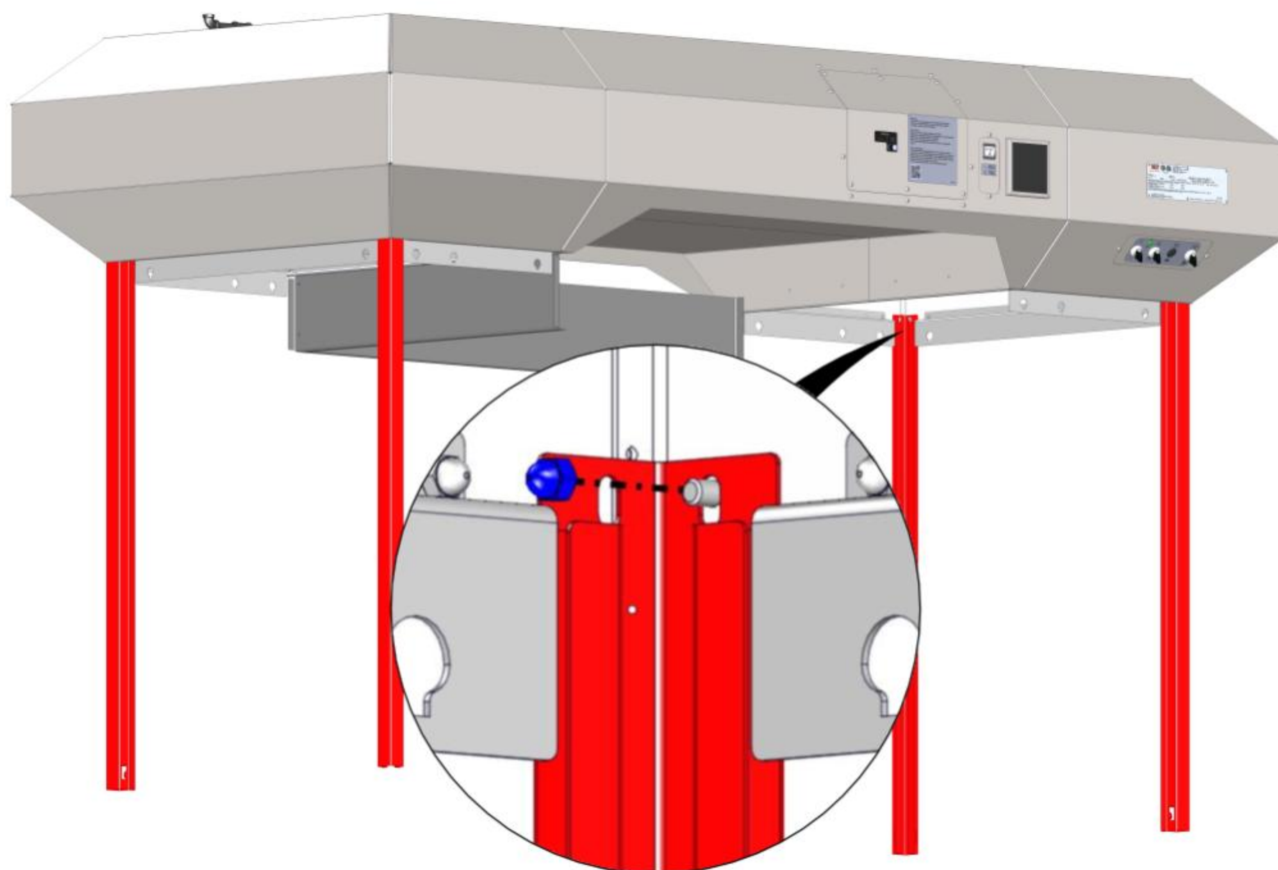




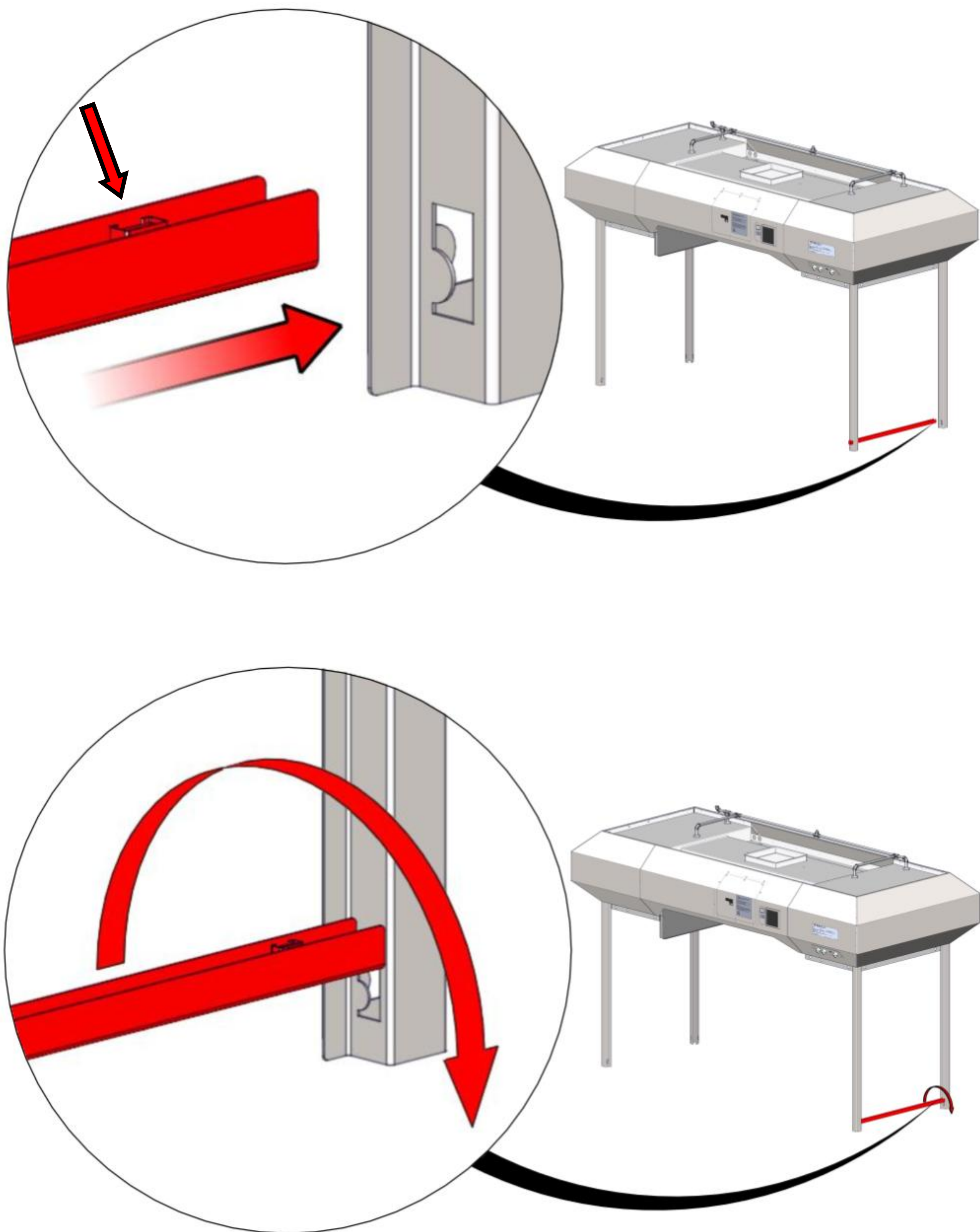
Instale los Soportes Colgantes de Sudario



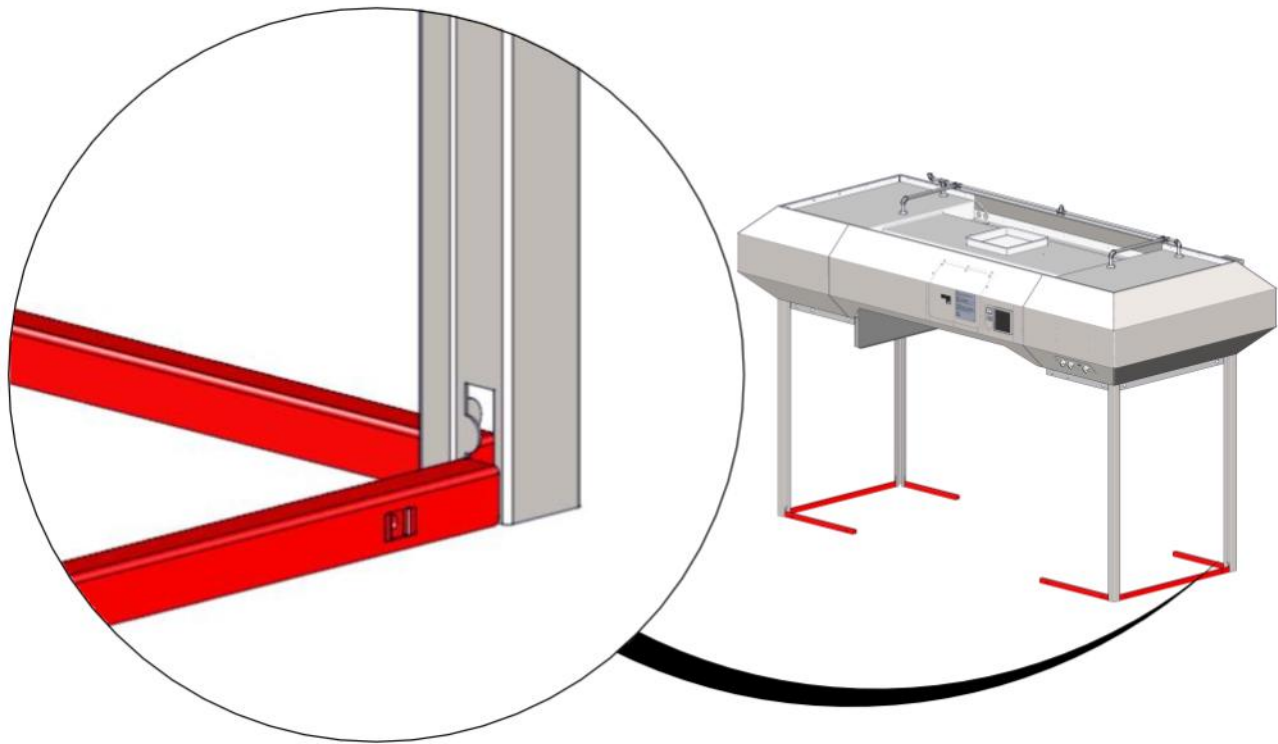
Instale Postes de las Esquinas



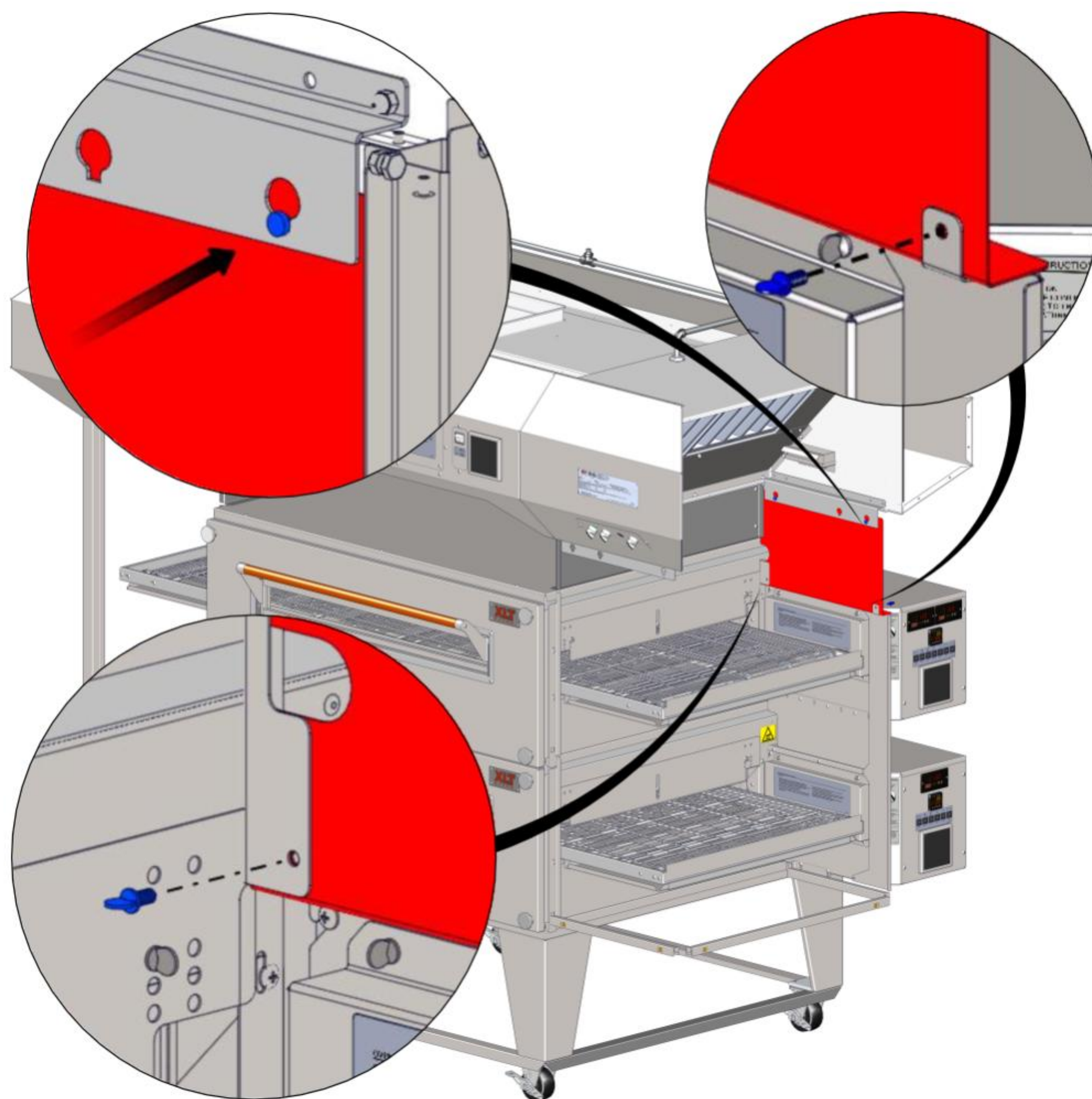
Instale Rieles Inferiores



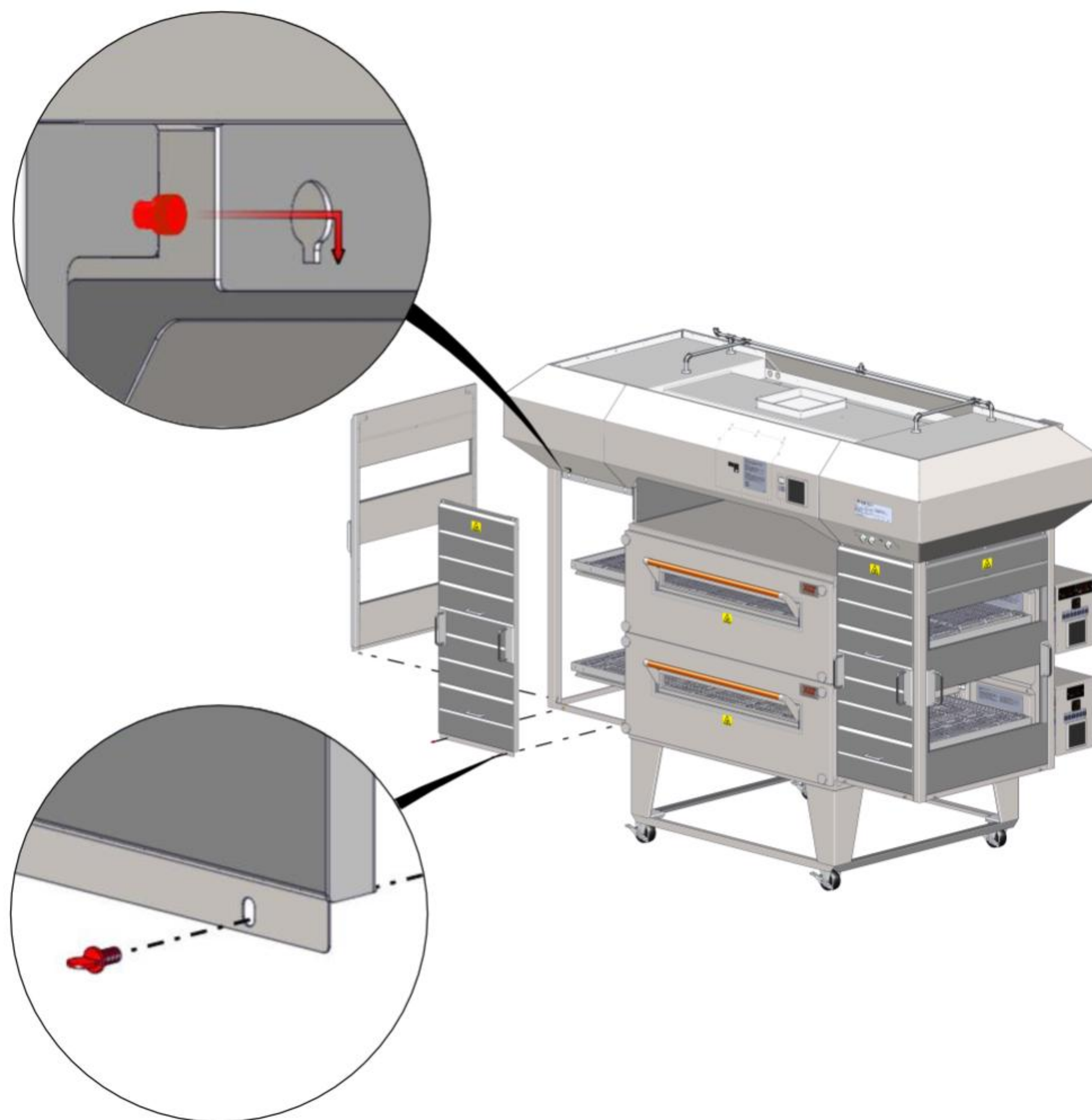
Instale Rieles Inferiores



Instale el Cierre del Parte Superior de la Caja de Conrol



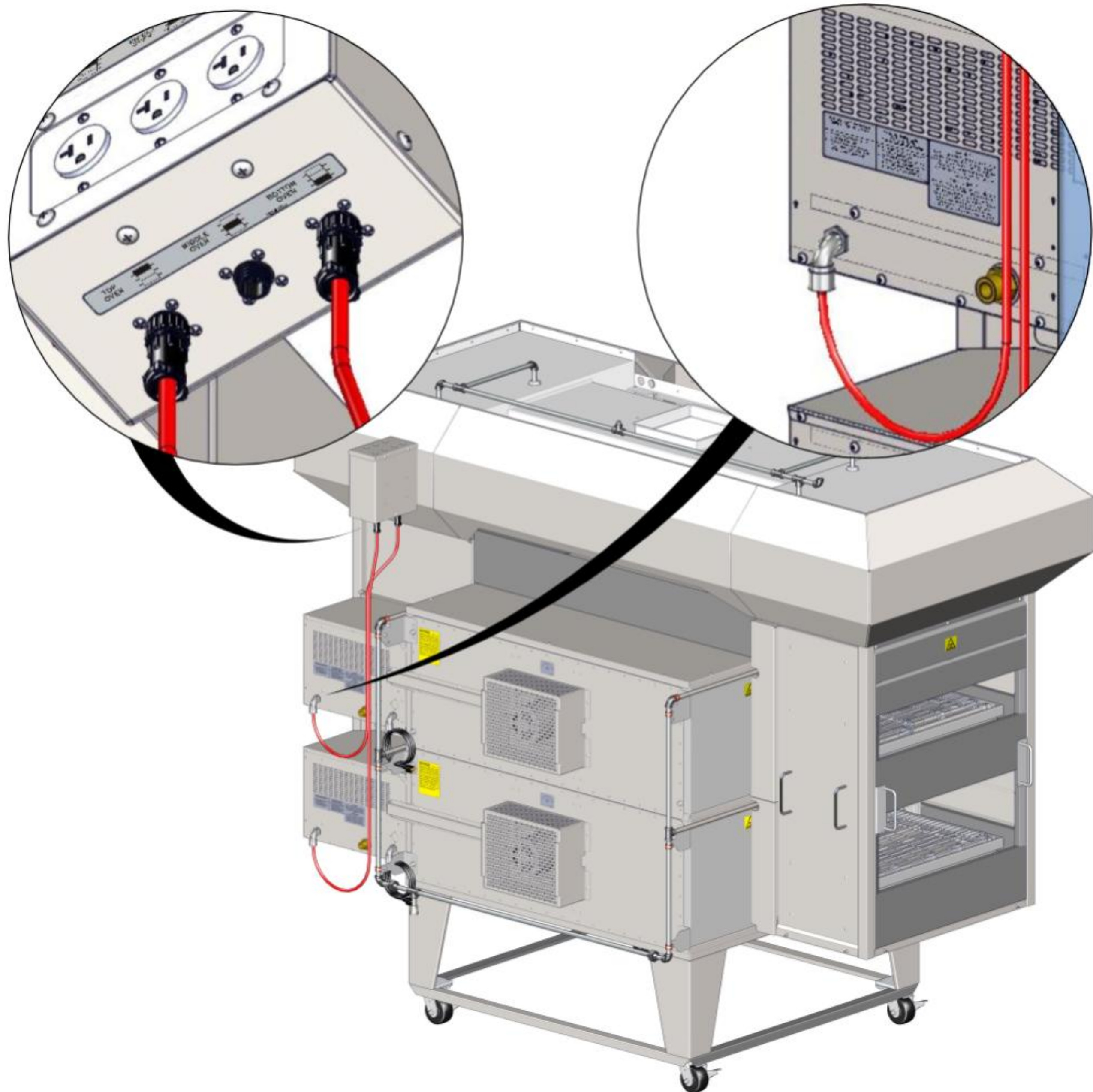
Instale los Paneles del Sudario - Delantero y el Extremo



Instale Panel Posterior del Sudario



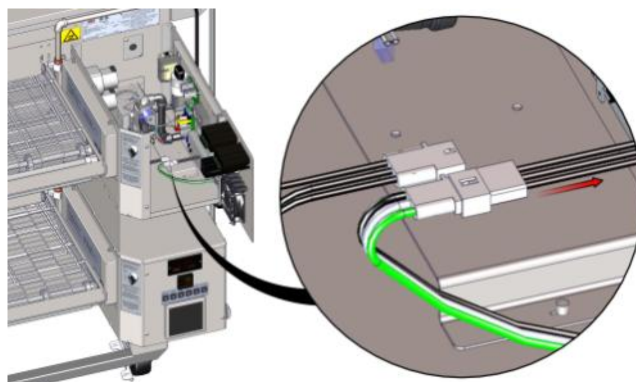
Instalar Asamblea de Conjunto del Cable de la Campana

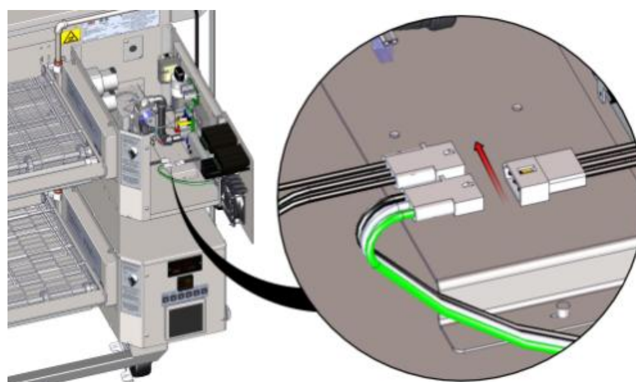


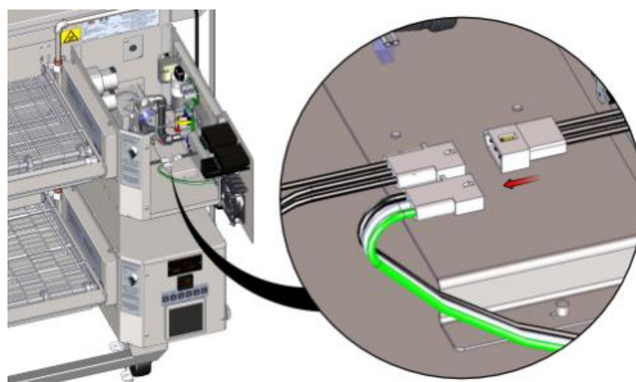
Todas las campanas están equipadas con tres (3) salidas de cables de control, sin tener en cuenta del número de Hornos XLT están instalados. Para un solo uso horno "Top" ubicación. Para un uso doble pila "Top" ubicación para el horno superior y "Bottom"(Abajo) ubicación para el horno inferior, dejando "Middle"(Medio) lugar abierto.

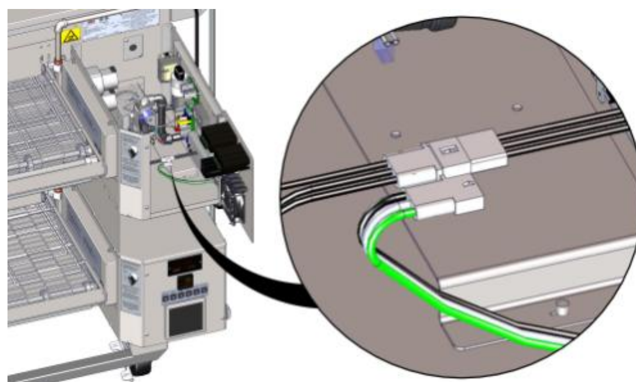
Inserte y bloquee cada cable de control del horno en la ubicación designada en la parte inferior de la caja de control de la campana.

Conecte la Asamblea de Conjunto del cable de Control de la Campana









Ajustes al Variador de Frecuencia

Todas las campanas AVI son funcionalmente probados en la fábrica. La operación se verifica y se realizan ajustes para asegurar su correcto funcionamiento. Sin embargo, las condiciones del campo son a veces diferentes de las condiciones de fábrica. Estas variables hacen necesario contar con un técnico de servicio autorizado verificar el funcionamiento y realizar ajustes de campo si es necesario. Los siguientes elementos deben ser revisados y verificados para cumplir con las especificaciones y requisitos establecidos en este manual antes de la campana de ser comisionado:

- **Rotacion del ventilador correcto.**
- **Balance de aire de reposicion.**

La Lista de Verificacion de Arranque Inicial debe ser completado en el momento de la instalación, firmado por el cliente y devuelto a XLT Hornos para iniciar la Póliza de Garantía.

El controlador VFD se ajusta en la fábrica a los valores que se muestran en la siguiente tabla.

	Configuración del Controlador VFD					
	Interruptores Abiertos			1832, 1855 & 2440	3240, 3255 & 3270	3855 & 3870
	Top	Medio	Mas Bajo			
Unico	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz
Doble	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz
			X	35 Hz	40 Hz	45 Hz
	X		X	35 Hz	40 Hz	45 Hz
Triple	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz
		X		30 Hz	35 Hz	40 Hz
			X	40 Hz	45 Hz	50 Hz
	X	X		30 Hz	35 Hz	40 Hz
	X		X	40 Hz	45 Hz	50 Hz
		X	X	40 Hz	45 Hz	50 Hz
	X	X	X	45 Hz	50 Hz	55 Hz
Supresión de Incendios				60 Hz		

Si usted requiere el flujo de aire más o menos, siga estos pasos:

1. Gire por lo menos un (1) horno encender. La pantalla VFD debe mostrar el POWER y RUN lámparas LED iluminados, y un valor numérico debe aparecer en la ventana de visualización.

Ventana de Visualización

Función

Guarde



Controlador de pantalla VFD

2. Mantenga oprimida la tecla de función hasta que aparezca <d001>.
3. Utilice las flechas arriba / abajo para llegar <F001>.
4. Pulse la tecla de función una (1) hora. Una frecuencia se mostrará de acuerdo a los interruptores que estén activados por la tabla de abajo.
5. Apague todos interruptores de hornos. La pantalla debe decir <0,0>.
6. Encienda el horno se desea ajustar. Por ejemplo, el horno superior e inferior hornos o superior solamente, o solamente horno inferior, etc
7. Pulse las flechas arriba / abajo hasta llegar a la configuración deseada iniciales.
8. Pulse el botón STORE para almacenar el nuevo ajuste.
9. Repita los pasos 6-8 para otros ajustes según sea necesario.
10. Cuando termine, apague todos los interruptores del horno a la posición OFF.
11. Pulse la tecla <FUNC> hasta que <d001> aparece en la pantalla.
12. Pulse el <FUNC> una vez más. La frecuencia actual aparecerá en la pantalla de la ventana.
13. Pulsar el botón <STR> una vez para almacenar los valores.

Los interruptores se encuentran en la parte frontal de la campana.



NOTA Cuando Hornos XLT están equipados con campanas AVI, el interruptor principal en el horno se desactiva y ya no funciona. El interruptor de la campana AVI anula el interruptor de horno.

Operación de Campana

1. Gire el interruptor de la luz.
2. Gire el interruptor del horno deseado. Consulte la sección Arranque del Horno para obtener instrucciones sobre cómo ajustar la temperatura y la velocidad del transportador. El horno (s), extractor de aire, y la (MUA) unidad de aire de reposición se activa mediante el interruptor si la campana AVI se instala de acuerdo al manual.
3. Cuando adicionales hornos se encienden, la pantalla VFD aumentará automáticamente la velocidad del ventilador de escape.
4. Al apagar el horno, gire el interruptor del horno deseado. La (MUA) unidad de aire de reposición se apagará. Los hornos y extractor se apagará después de unos 30 minutos. Consulte la sección de cierre del horno para obtener instrucciones.
5. No presione el interruptor <STOP/RESET> en la unidad de frecuencia variable. La marcha y potencia LED debe permanecer encendido todo el tiempo.

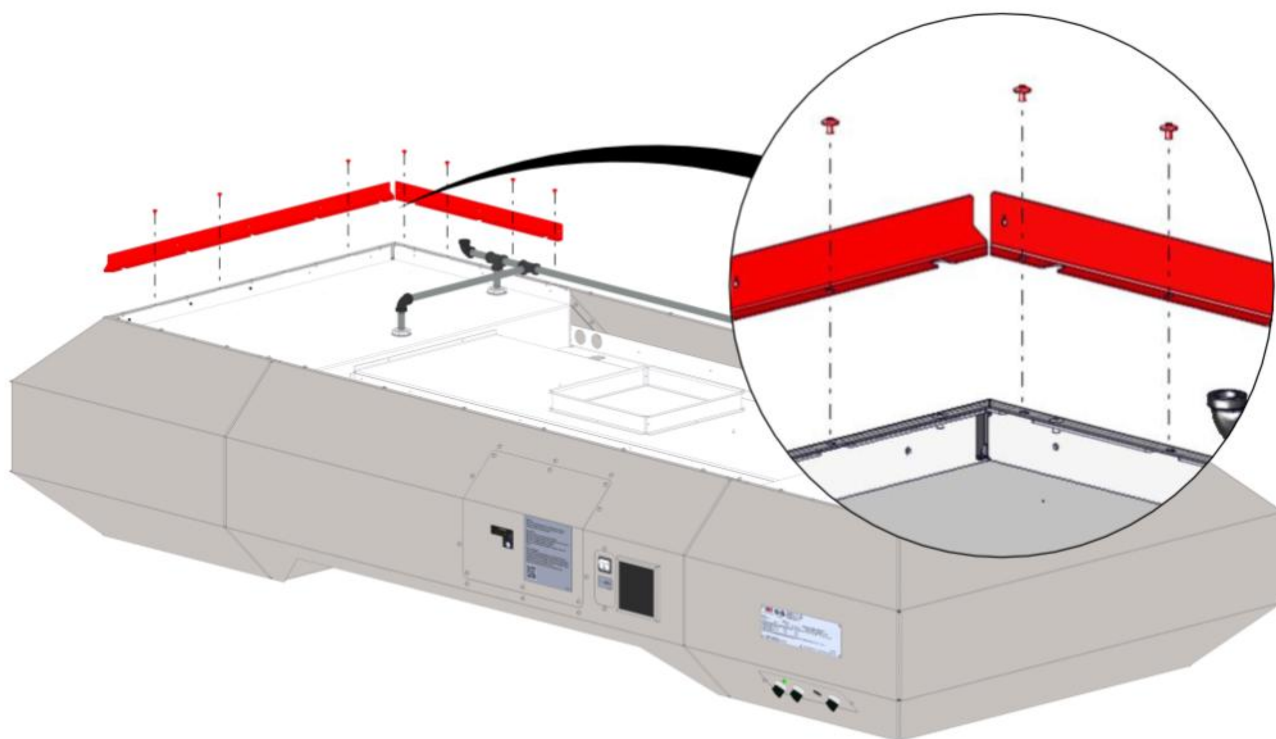
El tamaño del equipo de la doselera está determinado por el tamaño de la Campana AVI y distancia desde el piso terminado a la altura de la caída del techo instalado. Los tornillos del equipo de la doselera atornilla directamente a la campana AVI y no requiere ningún soporte estructural. El recubrimiento plástico debe ser eliminado de todas las partes antes de la instalación.



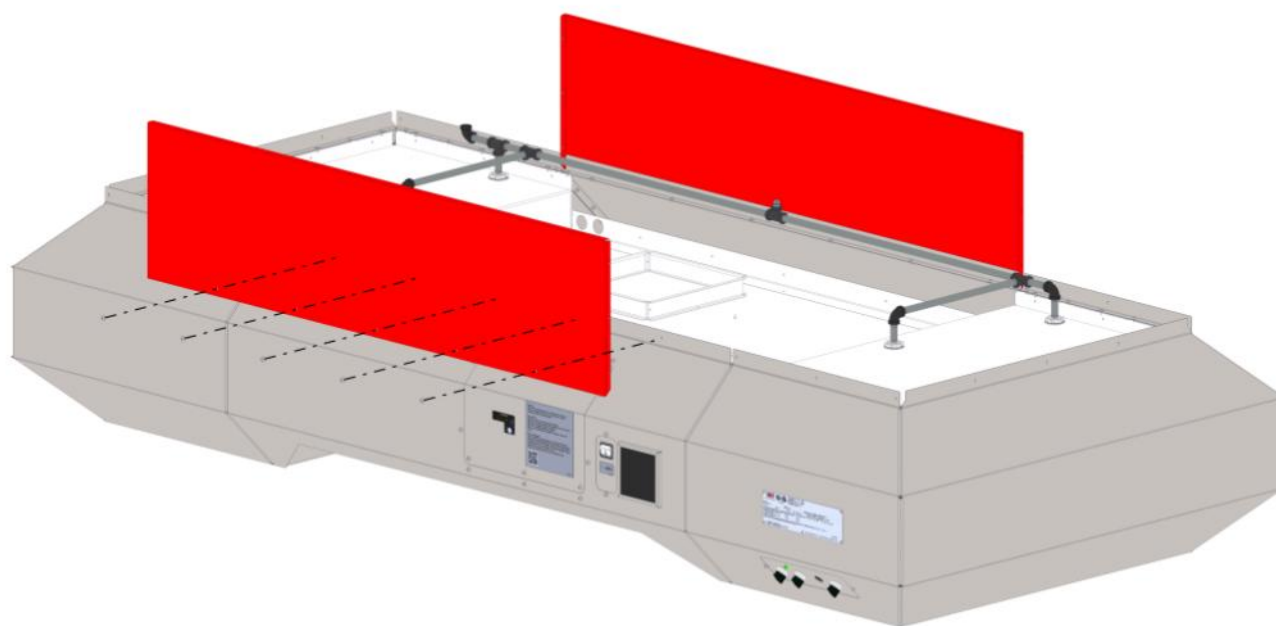
Equipos de la doselera de la campana AVI están disponibles para alturas de piso a techo diferentes . Contacte Hornos XLT o su representante designado para más información.

82 EQUIPO DE LA DOSELERA PARA CAMPANA (OPCIONAL)

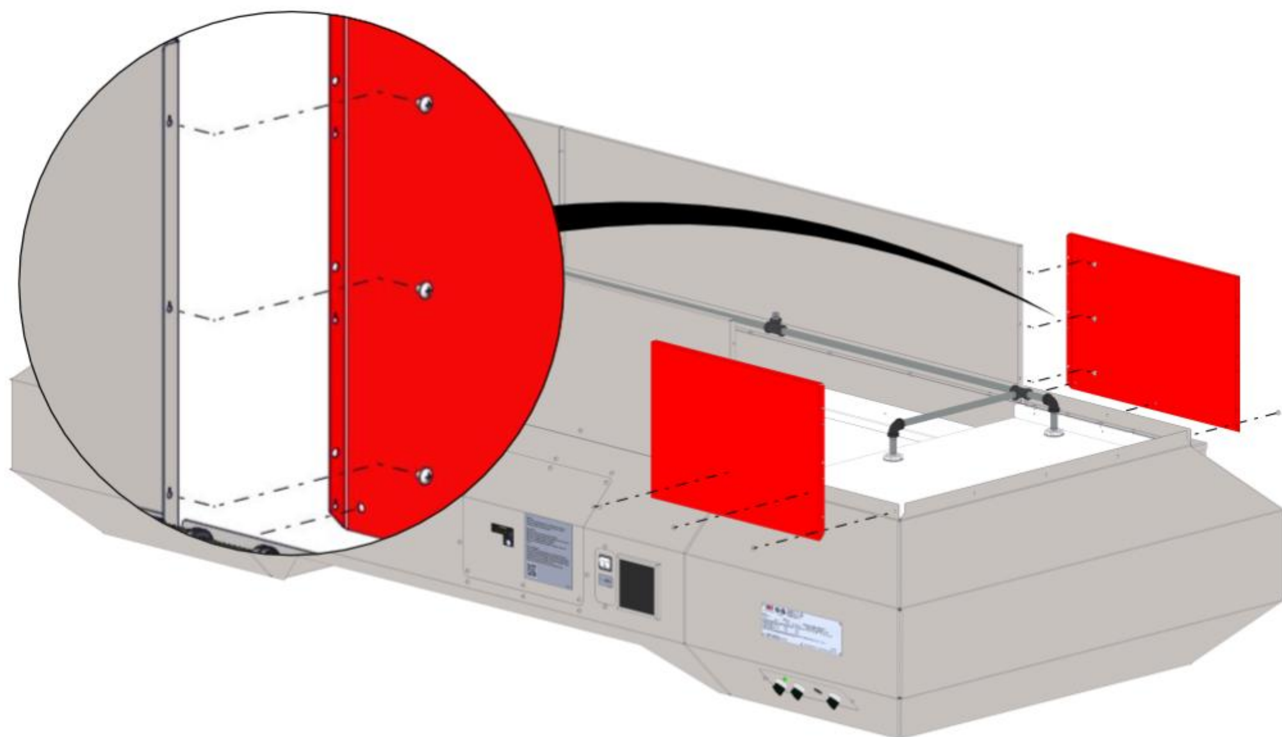
Instale Soportes de la Doselera



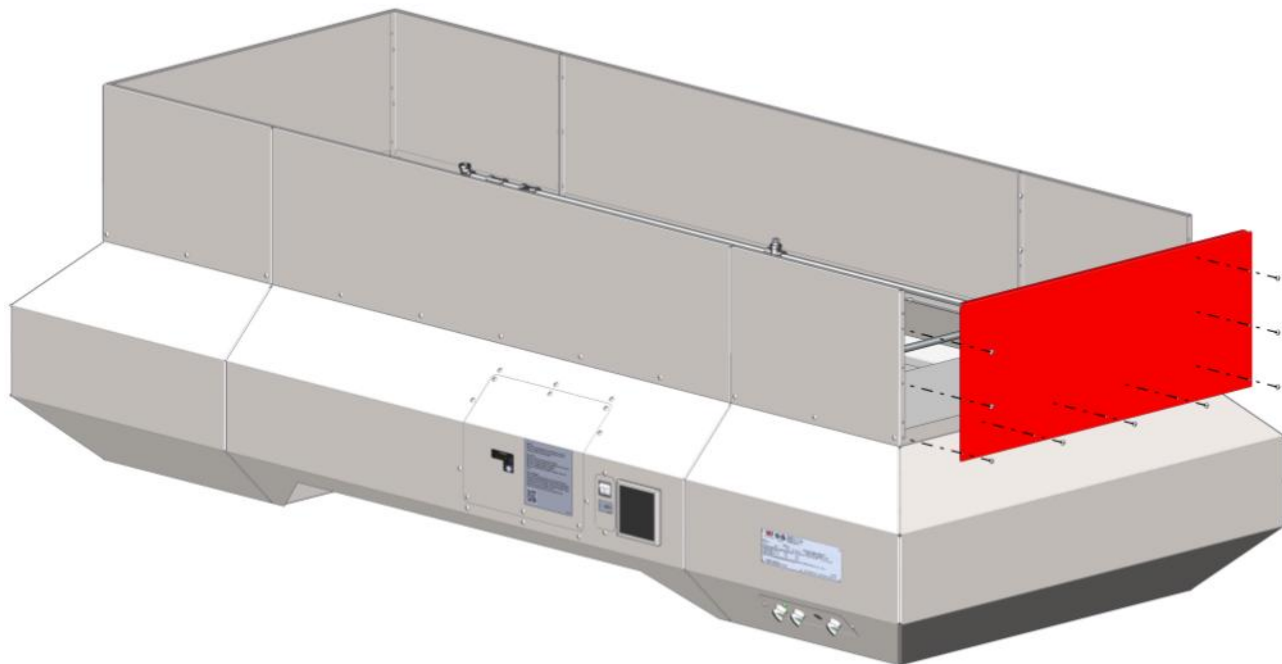
Instalar Paneles Frontal y de Parte Posterior



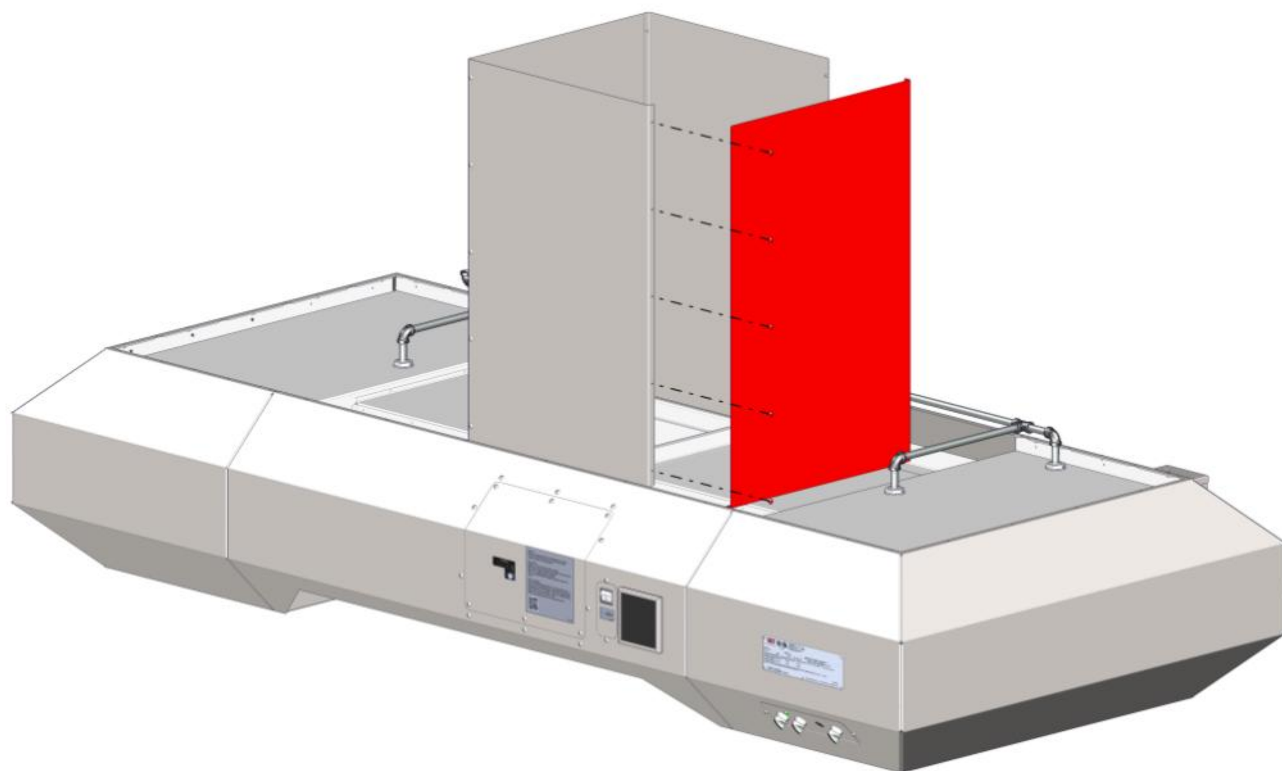
Instale los Paneles de Esquina



Instalar Paneles del Extremo



84EQUIPO DE ENVOLTURA DE CONDUCTO AVI (OPCIONAL)



Su campana AVI está construido de acero inoxidable y aluminizado. Consultar las restricciones de aplicación en la etiqueta del producto antes de su uso. Observar las medidas de precaución recomendadas y de seguridad, dictadas por el fabricante del producto.

No utilice productos de limpieza abrasivos o cáusticos. Almohadillas abrasivos pueden rayar las superficies de acero inoxidable. Las zonas con acumulación pesada se deben rociar y se deja en remojo durante 5 minutos antes de la limpieza limpia. Limpie siempre con el "grano" de la superficie para mantener la apariencia.

Horario de Limpieza y Mantenimiento de Campana

		Diario	Semanal	Mensual	Semi-Anual	Como se Requiere
Limpieza						
	Limpiar Frente, Lados, y Tapa	□				
	Limpiar Globos de Luz	□				
	Vaciar y Limpiar Bandejas de Gras	□				□
	Limpiar Filtros de Grasa		□			□
	Limpiar Canal y Ventilador de Escape			□		□
Inspección						
	Verifique Lámpara Indicadora	□				
	Verifique Bandejas de Grasa	□				
	Verifique Filtros de Grasa		□			
Ajuste						
	Sin Necesidad de Ajustes					
Lubricar						
	No Requiere Lubricación					
Reemplazar						
	Bombillas					□

Horario ofrecido solo como guia. Frecuencia de la limpieza puede variar segun sea necesario.



ADVERTENCIA

Horno debe estar frío y desenchufado el cable eléctrico antes de cualquier operación de limpieza se hace.



PRECAUCIÓN

Paneles del sudario pueden llegar a pesar hasta 60 libras [27 kg]. Tenga cuidado al levantar objetos.



PRECAUCIÓN

NO rocíe líquidos de limpieza en las ranuras y orificios de los siguientes lugares:

- **Caja eléctrica de la campana (que se encuentra en la parte posterior de la parte superior)**
- **VFD Controller**
- **Parte posterior de la caja de control**
- **Debajo de la caja de control**

Consulte la sección Instalación de la Campana para el desmontaje y montaje.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA CAMPANA AVI

Antes de iniciar a solucionar el problema:

1. Asegúrese de que la lámpara de RUN y la lámpara POWER está encendido.
2. Verifique el interruptor en el panel de servicio no se haya disparado.
3. Verifique el interruptor de la caja electrica de la campana no se haya disparado.
4. Asegúrese de que los cables de reubicación (SRC) están instaladas correctamente al horno (s).
5. Revise que los filtros de grasa estén limpios y correctamente instalados.
6. Revise si el ventilador está girando en la rotación correcta. (se aplica a las nuevas instalaciones)

En la ocurrencia de que el controlador VFD tiene un código de error muestra. Siga estos pasos para eliminarlas.

Código de Error:

- E01-E04 Salida del inversor se ha cortocircuitado
- E05 sobrecarga del motor se detecta por fusión térmica electrónica
- E07 DC voltaje del bus sobrepasa un umbral
- E09 DC voltaje del bus es inferior al umbral
- E14 Fallo a tierra detectado entre la salida del controlador y el motor

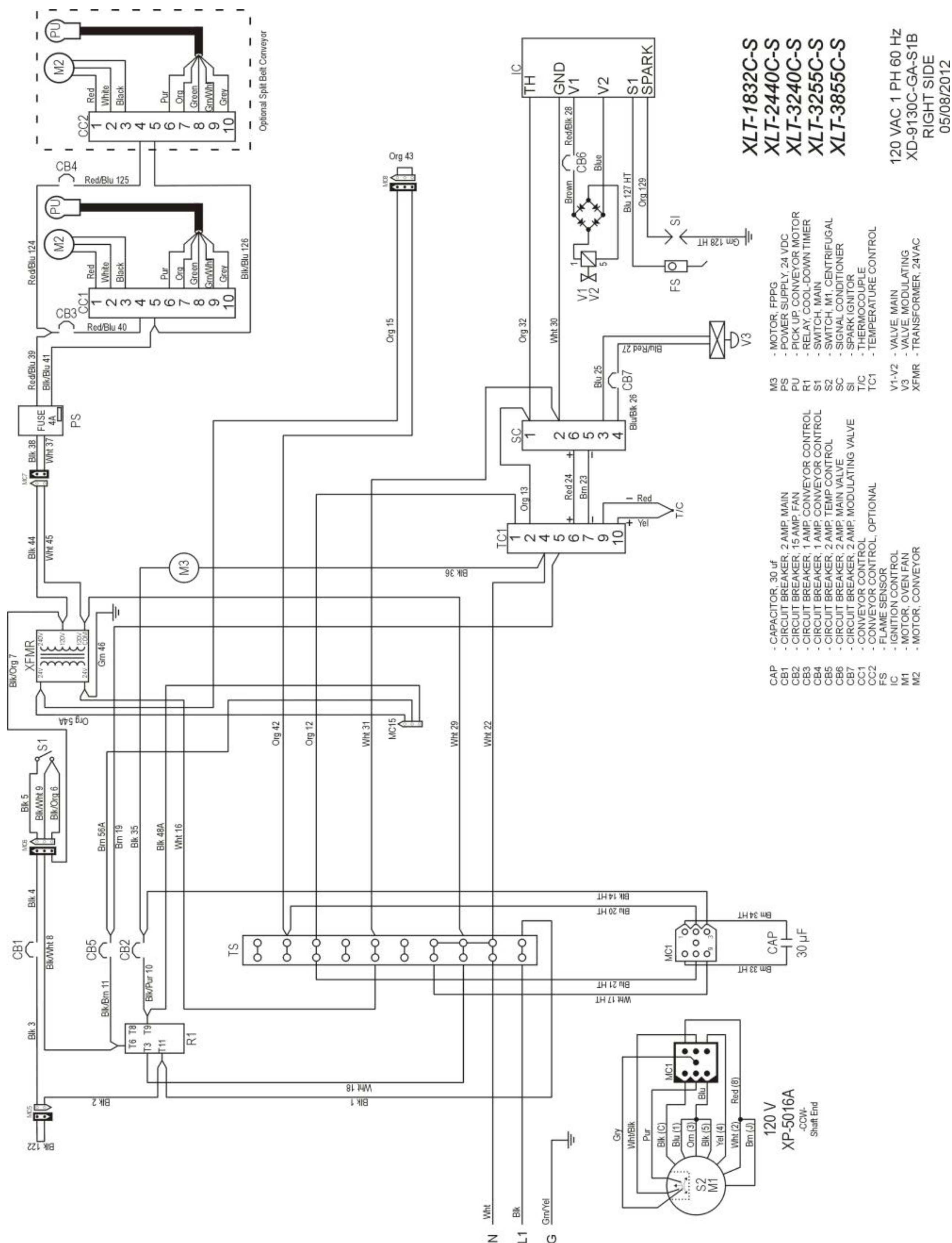
Reajustar Código de Error:

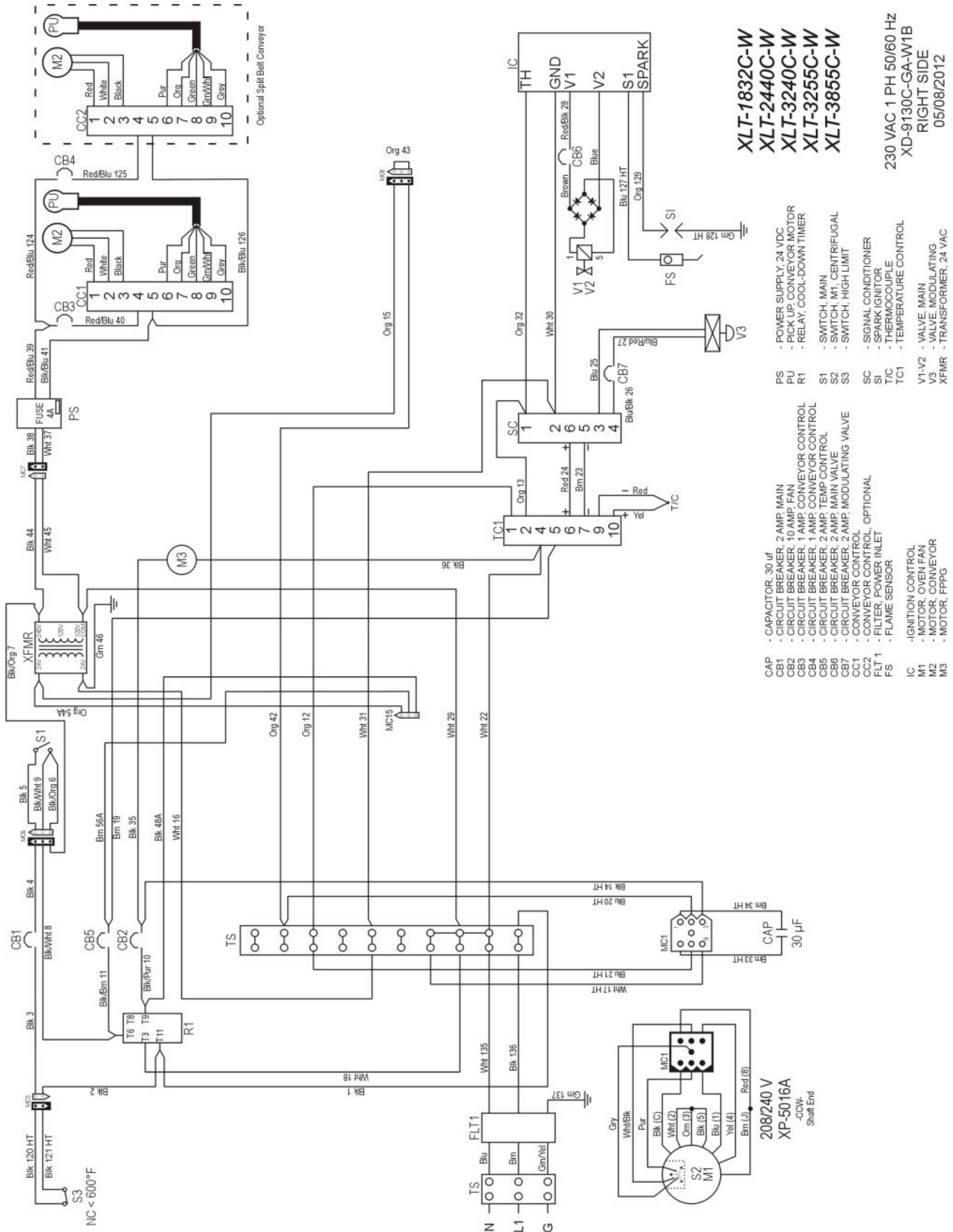
1. Verifique la pantalla VFD para el código de error y grabarlo
2. Gire el interruptor automático de la campana a la posición OFF. Espere hasta que la pantalla VFD se apaga.
3. Gire el interruptor en la campana a la posición ON.
4. Se reanuda el funcionamiento normal sin códigos de error.
5. En caso que códigos de error regresa , póngase en contacto con el servicio al cliente XLT.

Si las acciones correctivas mencionadas anteriormente no solucionan el problema, XLT cuenta con personal cualificado del servicio al cliente que pueden proporcionar asistencia en cualquier tipo de problema con los hornos XLT o campanas AVI, usted puede experimentar. Servicio al Cliente está disponible en 24/7/365 888-443-2751, o visite www.xltovens.com. El sitio web ofrece una guía de solución de problemas interactiva que además puede ayudar en el diagnóstico de problemas.

Para reparaciones u operaciones de mantenimiento del sistema de supresión de incendios y sus componentes, póngase en contacto con el distribuidor local de Ansul o XLT para obtener ayuda

Esta página se dejó en blanco intencionalmente


Optional Split Belt Conveyor
XLT-1832C-S
XLT-2440C-S
XLT-3240C-S
XLT-3255C-S
XLT-3855C-S
120 VAC 1 PH 60 Hz
XD-9130C-GA-S1B
RIGHT SIDE
05/08/2012
CAP - CAPACITOR, 30 uf
CB1 - CIRCUIT BREAKER, 2 AMP, MAIN
CB2 - CIRCUIT BREAKER, 15 AMP, FAN
CB3 - CIRCUIT BREAKER, 1 AMP, CONVEYOR CONTROL
CB4 - CIRCUIT BREAKER, 1 AMP, CONVEYOR CONTROL
CB5 - CIRCUIT BREAKER, 2 AMP, TEMP CONTROL
CB6 - CIRCUIT BREAKER, 2 AMP, MAIN VALVE
CB7 - CIRCUIT BREAKER, 2 AMP, MODULATING VALVE
CC1 - CONVEYOR CONTROL
CC2 - CONVEYOR CONTROL, OPTIONAL
FS - FLAME SENSOR
IC - IGNITION CONTROL
M1 - MOTOR, OVEN FAN
M2 - MOTOR, CONVEYOR
M3 - MOTOR, FPPG
PS - POWER SUPPLY, 24 VDC
PU - PICK UP, CONVEYOR MOTOR
R1 - RELAY, COOL-DOWN TIMER
S1 - SWITCH, MAIN
S2 - SWITCH, M1, CENTRIFUGAL
SC - SIGNAL CONDITIONER
SI - SPARK IGNITOR
T/C - THERMOCOUPLE
TC1 - TEMPERATURE CONTROL
V1-V2 - VALVE, MAIN
V3 - VALVE, MODULATING
XFMR - TRANSFORMER, 24VAC

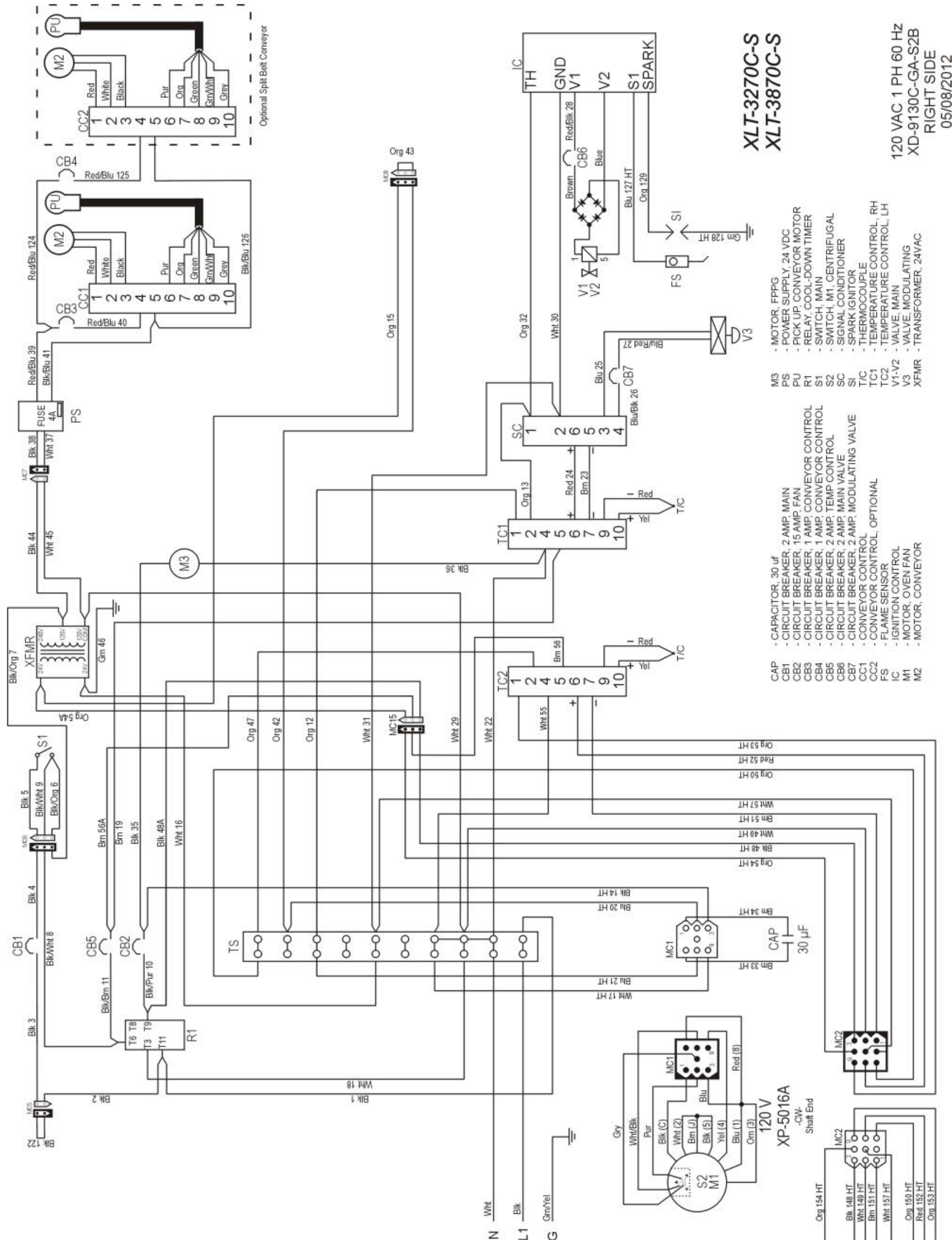

XLT-1832C-W
XLT-2440C-W
XLT-3240C-W
XLT-3255C-W
XLT-3855C-W
230 VAC 1 PH 50/60 Hz
XD-9130C-GA-W1B
RIGHT SIDE
05/08/2012
CAP - CAPACITOR, 30 uf
CB1 - CIRCUIT BREAKER, 2 AMP, MAIN
CB2 - CIRCUIT BREAKER, 10 AMP, FAN
CB3 - CIRCUIT BREAKER, 1 AMP, CONVEYOR CONTROL
CB4 - CIRCUIT BREAKER, 1 AMP, CONVEYOR CONTROL
CB5 - CIRCUIT BREAKER, 1 AMP, TEMP CONTROL
CB6 - CIRCUIT BREAKER, 2 AMP, MAIN VALVE
CB7 - CIRCUIT BREAKER, 2 AMP, MODULATING VALVE
CC1 - CONVEYOR CONTROL
CC2 - CONVEYOR CONTROL, OPTIONAL
FLT 1 - FILTER, POWER INLET
FS - FLAME SENSOR
IC - IGNITION CONTROL
M1 - MOTOR, OVEN FAN
M2 - MOTOR, CONVEYOR
M3 - MOTOR, FPPG
PS - POWER SUPPLY, 24 VDC
PU - PICK UP, CONVEYOR MOTOR
R1 - RELAY, COOL-DOWN TIMER
S1 - SWITCH, MAIN
S2 - SWITCH, M1, CENTRIFUGAL
S3 - SWITCH, HIGH LIMIT
SC - SIGNAL CONDITIONER
SI - SPARK IGNITOR
T/C - THERMOCOUPLE
TC1 - TEMPERATURE CONTROL
V1-V2 - VALVE, MAIN
V3 - VALVE, MODULATING
XFMR - TRANSFORMER, 24 VAC
Optional Split Belt Conveyor
208/240 V
XP-5016A
-CCW-
Shaft End
S3
NC < 600°F

M1 - MOTOR, OVEN FAN
M3 - MOTOR, FPPG
S2 - SWITCH, M1, CENTRIFUGAL
SC - SIGNAL CONDITIONER
SI - SPARK IGNITOR
V1-V2 - VALVE, MAIN
V3 - VALVE, MODULATING

CAP - CAPACITOR, 30 uf
CB2 - CIRCUIT BREAKER, 15 AMP, FAN
CB6 - CIRCUIT BREAKER, 2 AMP, MAIN VALVE
CB7 - CIRCUIT BREAKER, 2 AMP, MODULATING VALVE
FS - FLAME SENSOR
IC - IGNITION CONTROL

XLT-3270C-S
XLT-3870C-S



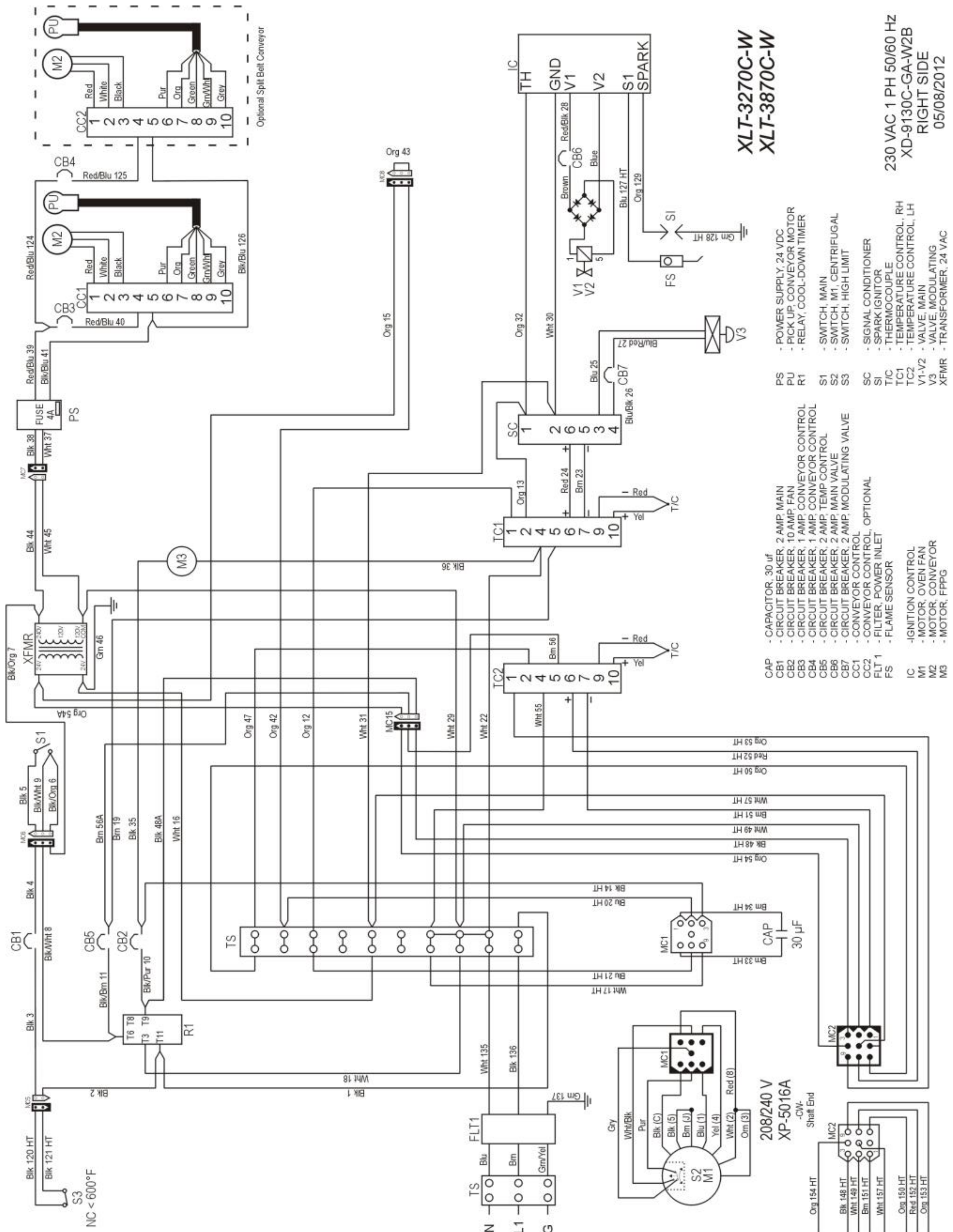

XLT-3270C-S
XLT-3870C-S
120 VAC 1 PH 60 Hz
XD-9130C-GA-S2B
RIGHT SIDE
05/08/2012
CAP - CAPACITOR, 30 uf
CB1 - CIRCUIT BREAKER, 2 AMP, MAIN
CB2 - CIRCUIT BREAKER, 15 AMP, FAN
CB3 - CIRCUIT BREAKER, 1 AMP, CONVEYOR CONTROL
CB4 - CIRCUIT BREAKER, 1 AMP, CONVEYOR CONTROL
CB5 - CIRCUIT BREAKER, 1 AMP, TEMP CONTROL
CB6 - CIRCUIT BREAKER, 2 AMP, MAIN VALVE
CB7 - CIRCUIT BREAKER, 2 AMP, MODULATING VALVE
CC1 - CONVEYOR CONTROL
CC2 - CONVEYOR CONTROL, OPTIONAL
FS - FLAME SENSOR
IC - IGNITION CONTROL
M1 - MOTOR, OVEN FAN
M2 - MOTOR, CONVEYOR
M3 - MOTOR, FPPG
PS - POWER SUPPLY, 24 VDC
PU - PICK UP, CONVEYOR MOTOR
R1 - RELAY, COOL-DOWN TIMER
S1 - SWITCH, MAIN
S2 - SWITCH, M1, CENTRIFUGAL
SC - SIGNAL CONDITIONER
SI - SPARK IGNITOR
T/C - THERMOCOUPLE
TC1 - TEMPERATURE CONTROL, RH
TC2 - TEMPERATURE CONTROL, LH
V1-V2 - VALVE, MAIN
V3 - VALVE, MODULATING
XFMR - TRANSFORMER, 24VAC
Optional Split Belt Conveyor
120 V
XP-5016A
-CW-
Shaft End
30 µF
N
L1
G

XLT-3270C-W
XLT-3870C-W

CAP - CAPACITOR, 30 uf
CB2 - CIRCUIT BREAKER, 10 AMP, FAN
CB6 - CIRCUIT BREAKER, 2 AMP, MAIN VALVE
CB7 - CIRCUIT BREAKER, 2 AMP, MODULATING VALVE
FS - FLAME SENSOR
M1 - MOTOR, OVEN FAN
M3 - MOTOR, FPPG
IC -IGNITION CONTROL

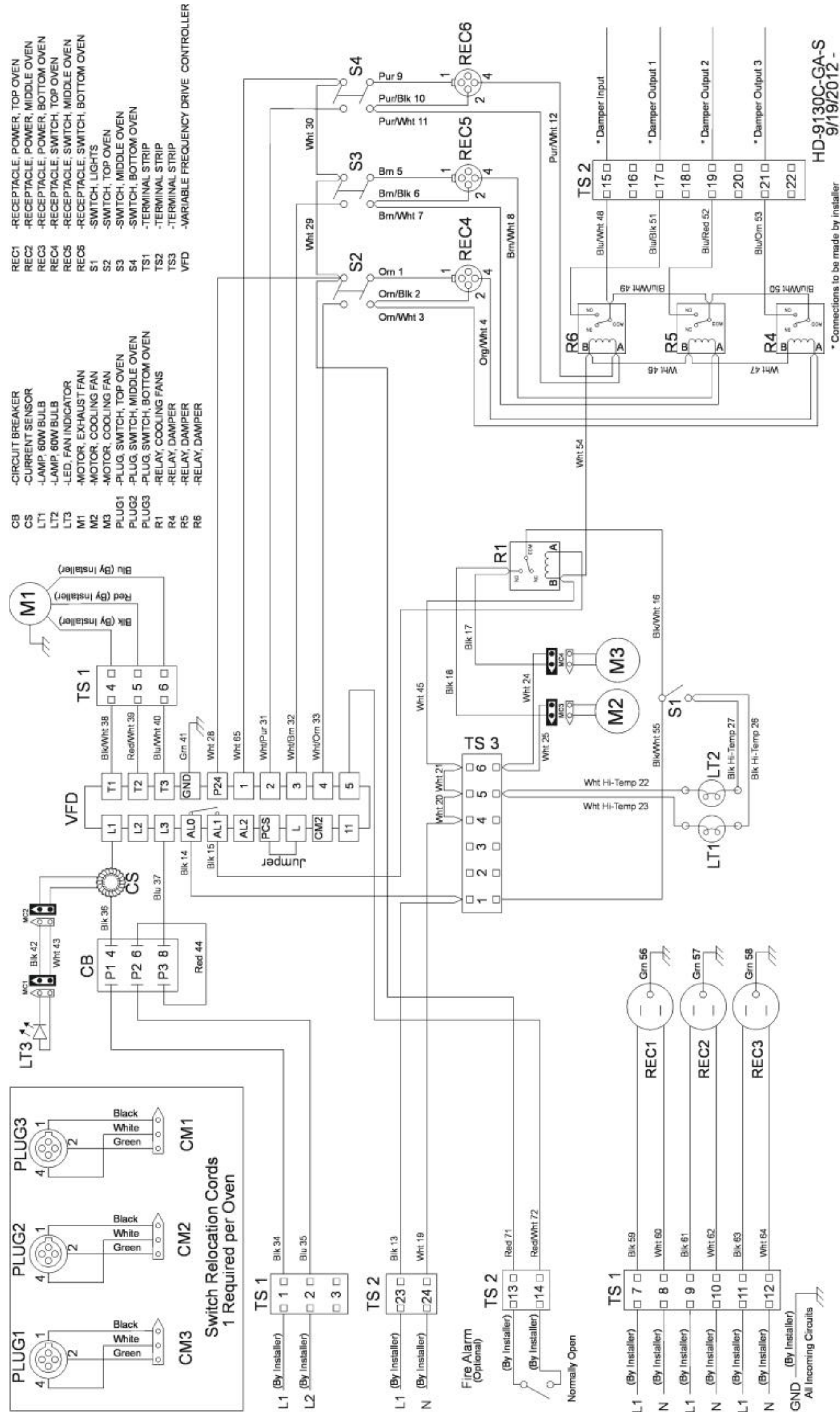
S2 - SWITCH, M1, CENTRIFUGAL
SC - SIGNAL CONDITIONER
SI - SPARK IGNITOR
V1-V2 - VALVE, MAIN
V3 - VALVE, MODULATING



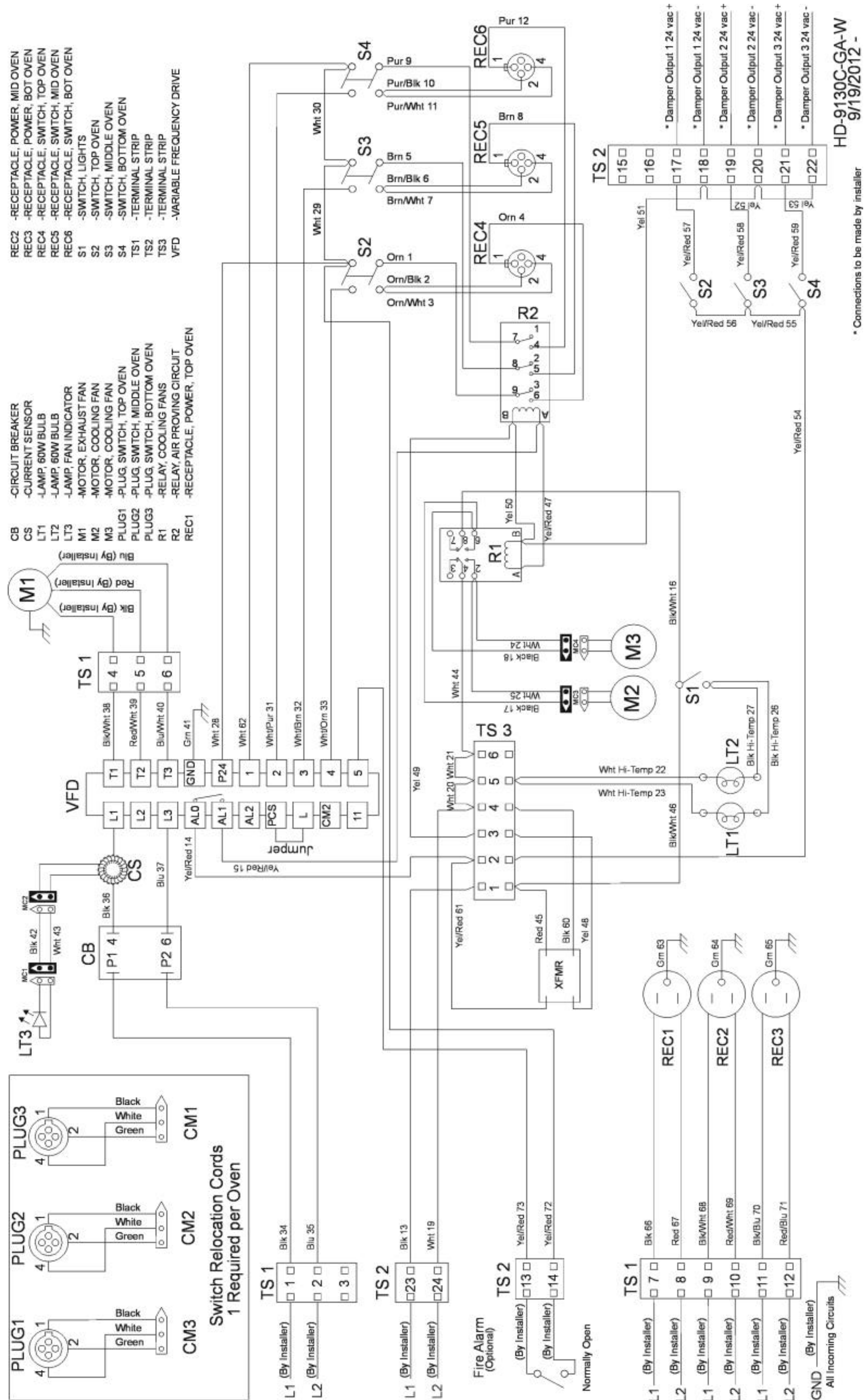

XLT-3270C-W
XLT-3870C-W
230 VAC 1 PH 50/60 Hz
XD-9130C-GA-W2B
RIGHT SIDE
05/08/2012
Optional Split Belt Conveyor
208/240 V
XP-5016A
-CW-
Shaft End
S3
NC < 600°F
CAP - CAPACITOR, 30 uf
CB1 - CIRCUIT BREAKER, 2 AMP, MAIN
CB2 - CIRCUIT BREAKER, 10 AMP, FAN
CB3 - CIRCUIT BREAKER, 1 AMP, CONVEYOR CONTROL
CB4 - CIRCUIT BREAKER, 1 AMP, CONVEYOR CONTROL
CB5 - CIRCUIT BREAKER, 2 AMP, TEMP CONTROL
CB6 - CIRCUIT BREAKER, 2 AMP, MAIN VALVE
CB7 - CIRCUIT BREAKER, 2 AMP, MODULATING VALVE
CC1 - CONVEYOR CONTROL
CC2 - CONVEYOR CONTROL, OPTIONAL
FLT 1 - FILTER, POWER INLET
FS - FLAME SENSOR
IC - IGNITION CONTROL
M1 - MOTOR, OVEN FAN
M2 - MOTOR, CONVEYOR
M3 - MOTOR, FPPG
PS - POWER SUPPLY, 24 VDC
PU - PICK UP CONVEYOR MOTOR
R1 - RELAY, COOL-DOWN TIMER
S1 - SWITCH, MAIN
S2 - SWITCH, M1, CENTRIFUGAL
S3 - SWITCH, HIGH LIMIT
SC - SIGNAL CONDITIONER
SI - SPARK IGNITOR
T/C - THERMOCOUPLE
TC1 - TEMPERATURE CONTROL, RH
TC2 - TEMPERATURE CONTROL, LH
V1-V2 - VALVE, MAIN
V3 - VALVE, MODULATING
XFMR - TRANSFORMER, 24 VAC

ESQUEMA CAMPANA AVI - ESTÁNDAR CON VFD

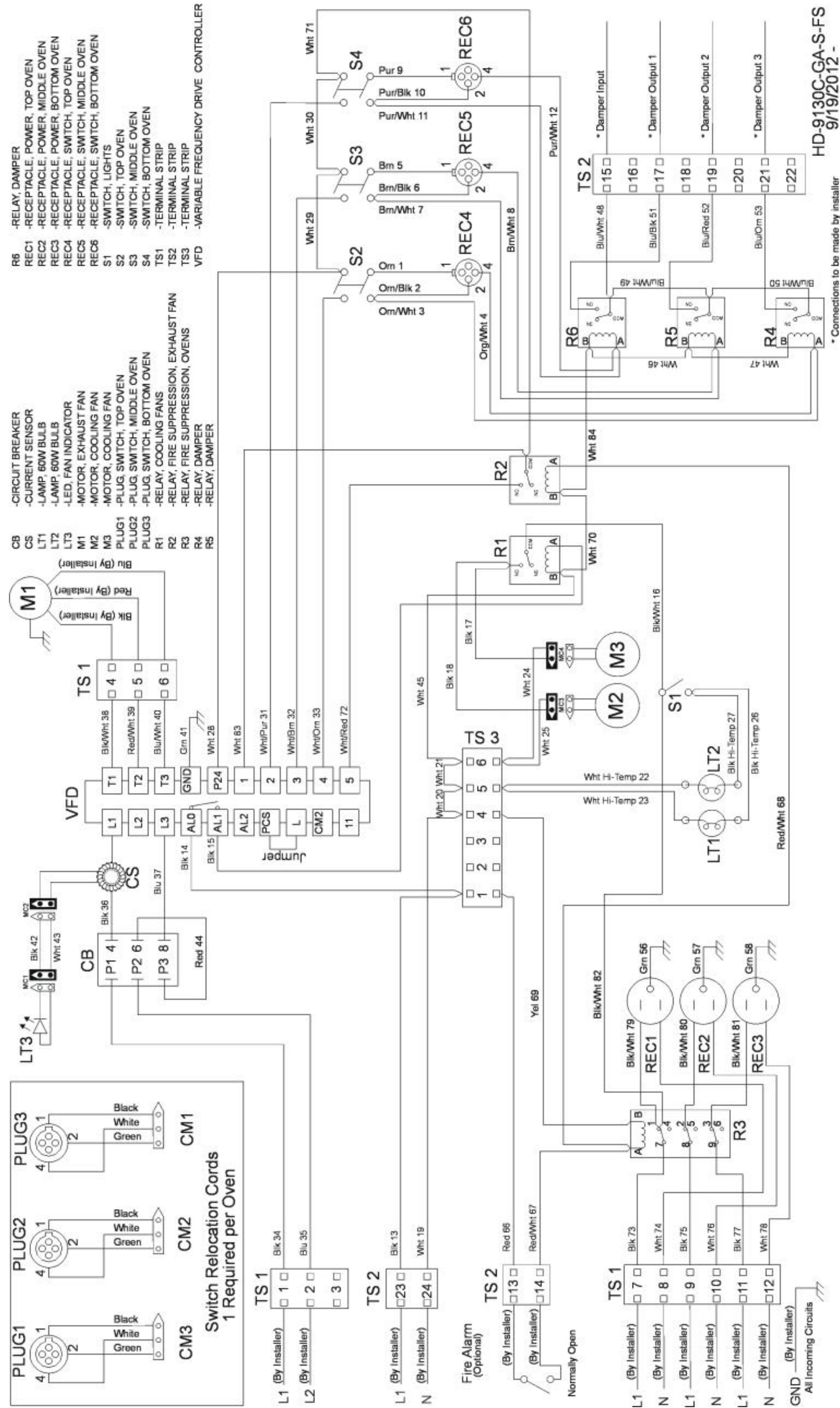
Sin Supresión de Incendios



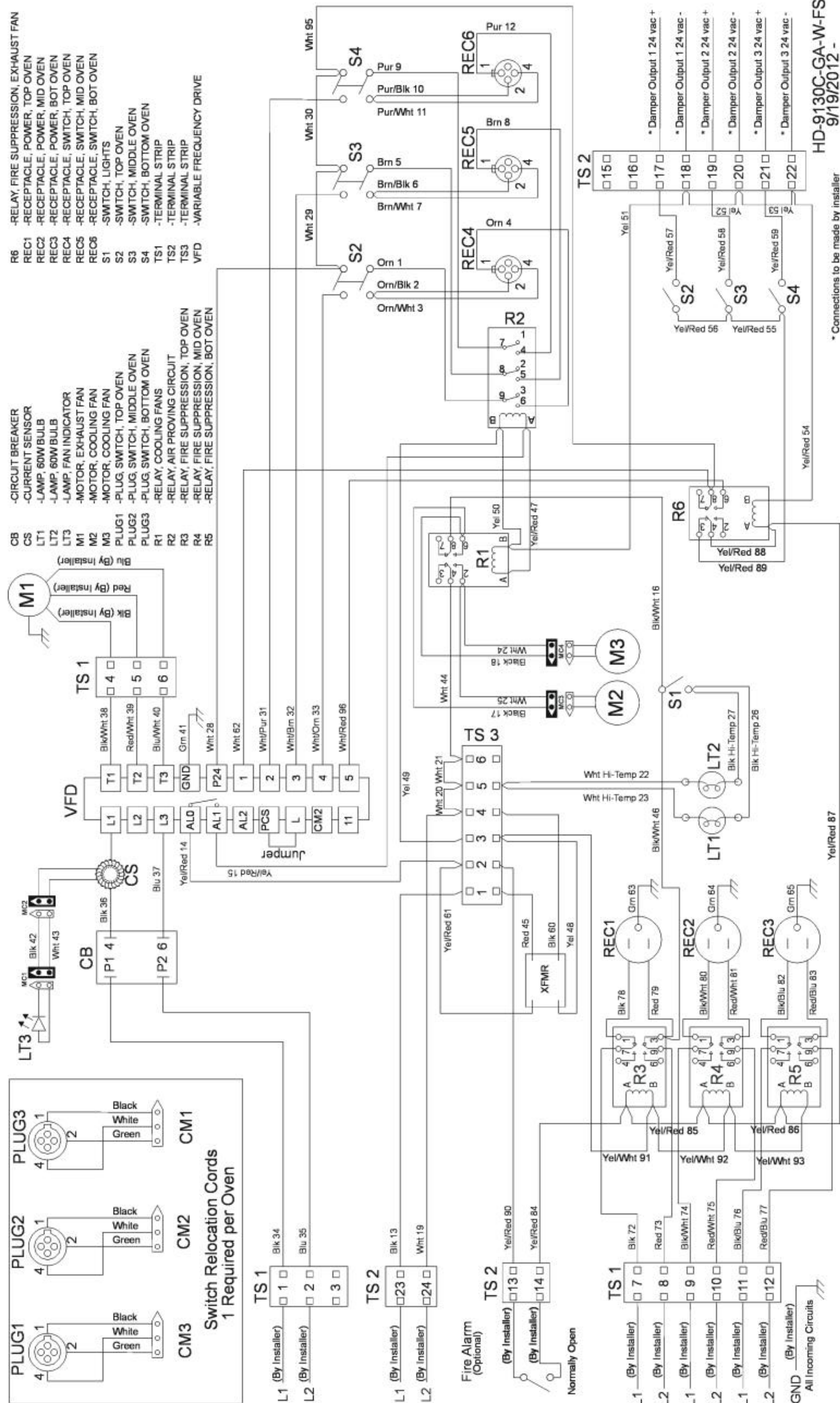
Sin Supresión de Incendios



Con Supresión de Incendios

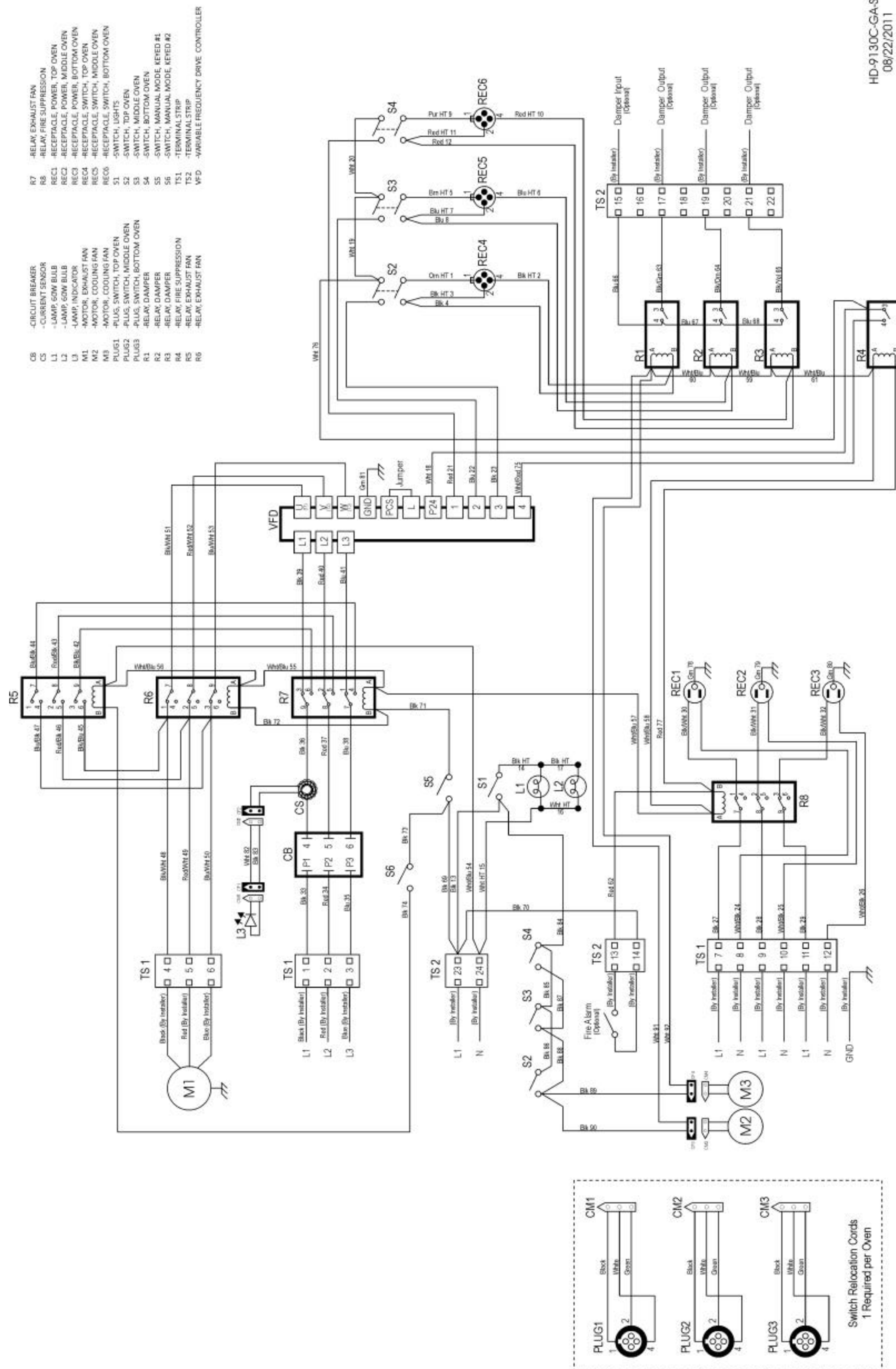


Con Supresión de Incendios



ESQUEMA CAMPANA AVI - ESTÁNDAR CON VFD

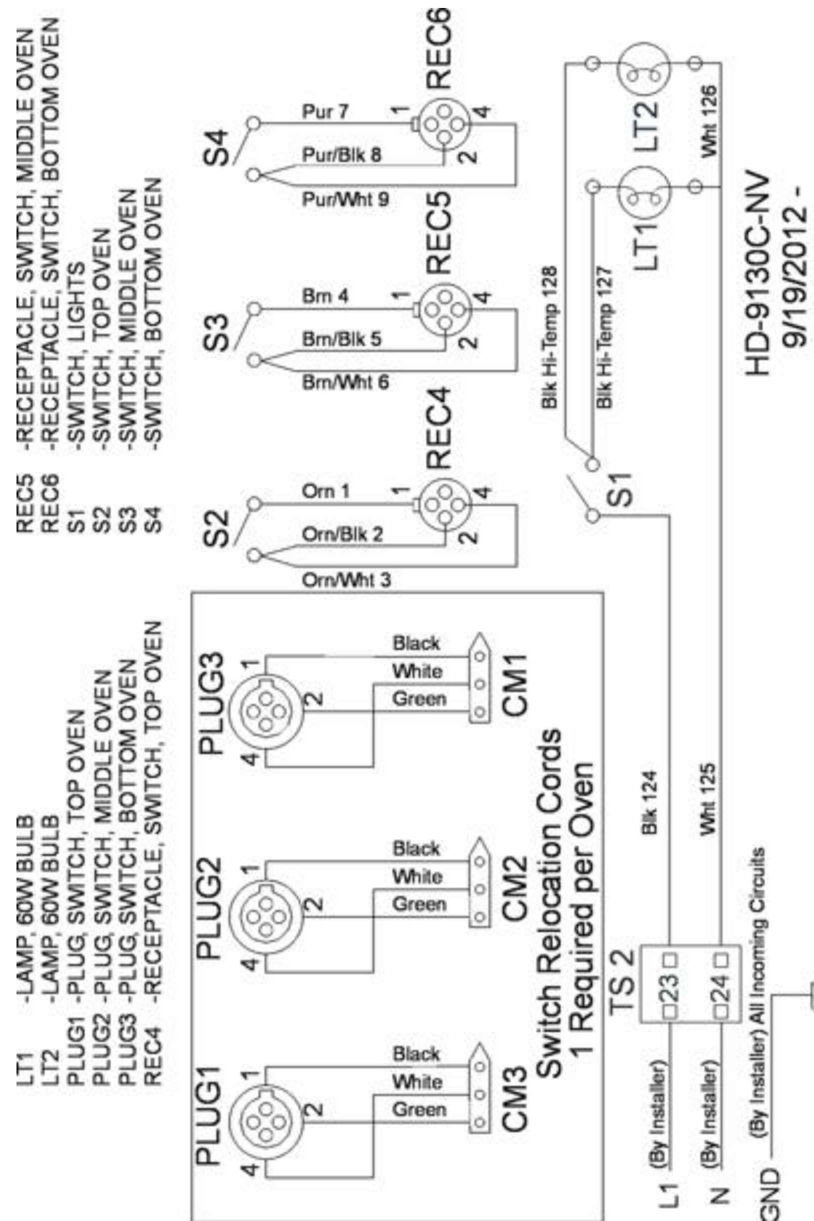
201135 - 201220



201135 - 201220



HD-9130C-GA-W
08/22/2011


LT1 -LAMP, 60W BULB
LT2 -LAMP, 60W BULB
PLUG1 -PLUG, SWITCH, TOP OVEN
PLUG2 -PLUG, SWITCH, MIDDLE OVEN
PLUG3 -PLUG, SWITCH, BOTTOM OVEN
REC4 -RECEPTACLE, SWITCH, TOP OVEN
REC5 -RECEPTACLE, SWITCH, MIDDLE OVEN
REC6 -RECEPTACLE, SWITCH, BOTTOM OVEN
S1 -SWITCH, LIGHTS
S2 -SWITCH, TOP OVEN
S3 -SWITCH, MIDDLE OVEN
S4 -SWITCH, BOTTOM OVEN
PLUG1
PLUG2
PLUG3
Black
White
Green
CM1
CM2
CM3
Switch Relocation Cords
1 Required per Oven
S2
Orn 1
Orn/Blk 2
Orn/Wht 3
REC4
S3
Brn 4
Brn/Blk 5
Brn/Wht 6
REC5
S4
Pur 7
Pur/Blk 8
Pur/Wht 9
REC6
S1
Blk Hi-Temp 128
Blk Hi-Temp 127
LT1
LT2
Wht 126
Blk 124
Wht 125
TS 2
23
24
L1 (By Installer)
N (By Installer)
GND (By Installer) All Incoming Circuits
HD-9130C-NV
9/19/2012 -

Certificaciones del producto y los códigos aplicables

Certificaciones Estándar del Horno XLT[1]:

XLT Hornos de gas:

1. ANSI Z8311-2006/CSA 1.8-2006 Norma para Equipo de Servicio Gas y Comida
2. ANSI /NSF 4-2006e Saneamiento para Retermalización Cocina Comercial e Tenencia de Motorizado Comida Caliente y Equipo de Transporte

XLT Hornos electricos:

1. ANSI/UL197-CSA C22.2 Aparatos Eléctricos Comerciales
2. ANSI /NSF 4-2006e Saneamiento para Retermalizacion Cocina Comercial e

Tenencia de Motorizado Comida Caliente y Equipo de Transporte.

Certificaciones Mundial del Horno XLT[1]:

XLT Hornos de gas:

1. EN 60335-2-42:2003 + A1:2008, se utiliza junto con la norma EN 60335-1:2002, Seguridad de la Casa Aparatos Electrodomésticos y Análogos
2. EN 60335 A11, A1:2004 + A12, A2:2006 + A1/C1:2007 + A13:2008 Directiva de Baja Tensión (LVD)
3. EN 55014-1:2006 EN 61000-3-2:2006, EN 61000-3-3:1995 +A1:2001 +A2:2006, Compatibilidad Electromagnética. (EMC)
4. EN 55014-2:1997 +A1:2001, Emisiones Conducidas, Inmunidad Contra Sobretensiones
5. BS EN 203-1:2005+A1:2008, Norma de Seguridad de Equipo de Catering de Gas Caliente
6. BS EN 203-2-1: 2005, Norma de Equipo de Catering de Gas Caliente
7. 90/396/EEC. Directivo de Aparato de Gas (GAD)

XLT Horno Electrico:

1. EN 60335-2-42:2003 Seguridad de los Electrodomésticos y Aparatos Similares
2. EN 60335-1:2002 +A11, A1:2004 + A12, A2:2006 + A1/C1:2007 + A13:2008) baja Voltaje directiva (LVD)
3. EN 6100-6-5 Compatibilidad electromagnética (EMC)
4. EN 55014-2:1997 +A1:2001, Emisiones Conducidas, Inmunidad Contra Sobretensiones
5. EN 6100-6-1 Inmunidad en Entornos Residenciales, Comerciales y de Industria Ligera

Certificaciones del producto y los códigos aplicables - Continuación

6. EN 5504-1 EMC casa sostener las herramientas de electrodomésticos y aparatos similares
7. EN 6100-3-3 +A1+A2 Fluctuación de Voltaje

Certificaciones Estándar y Mundial de Campana AVI[1]:

1. UL 710 Norma para las Campanas Extractoras de Seguridad para Cocina Comercial
2. ANSI/NSF 2-2009 Saneamiento de Equipo de Comdida
3. ULC-S646, Norma para las Campanas Extractoras y Controles Relacionados para Cocinas Comerciales e Institucionales

Certificaciones Australianas de Horno XLT[2]:

XLT Hornos de gas: (certificate 7373)

1. AS 4563-2004 Catering Equipo de Comercio Gas
2. AS/NZS 3350.1:2002 Seguridad de los Electrodomésticos y Aparatos Similares.

[1] .Las certificaciones señaladas para horno XLT y campana AVI son realizadas y documentadas por Intertek Testing Services NA Inc. 165 Main Street, Cortland, NY 13045.
Intertek es una agencia de acreditación y prueba de certificación a nivel nacional e internacionalmente.

Lista de Verificación de Arranque Inicial - Quitar y volver a XLT Hornos

Fecha de instalación: ______________________________

Instalado por: ☐XLT instalador: ___________ ☐Otros:
Compania: ________________________________

teléfono #: ________________________________

Información del Establecimiento

Nombre : ________________________________

Dirección: ________________________________

Ciudad____________________ Estado : _____

Codigo Postal:_______

Teléfono #: ____________________________________

E-mail: _____________________________________

Persona en Contacto: ______________________________

☐independiente ☐Strip Mall ☐Nueva construcción

☐ubicación existente ☐Remodelar

Horno localizer : ☐ Pared ☐En la esquina ☐Isla

I&O Manual dado al operador de la tienda: ☐Si ☐No

Utilidades presentes en la instalación : ☐Electric ☐Gas

Preparacion de masa en sitio: ☐Si ☐No

Contaminantes transmitdas por el aire:☐Harina ☐
Harina de Maiz ☐Grasa Otro ____________________

HVAC/Contratista contacto:______________________

Direccion: _____________________________________

Ciudad: ____________________ Estado: _____ Codigo Postal:_______

Telefono#: _______________Cell: __________________

E-mail: _____________________________________

Cable de Restricción instalado en parte inferior del horno : ☐Si ☐No

Encargado de tienda demostrado cómo desmontar y limpiar hornos y campana : ☐Si ☐No

Pruebe de cocinar realizado : ☐Si ☐No

Horno corrió por 30 min: ☐Si ☐No

Todas funciones explicados: ☐Si ☐No

Daño a los hornos o campana durante el transporte o la instalación:

____

Horno : ☐1832 ☐1855 ☐2440 ☐3240

☐3255 ☐3270 ☐3855 ☐3870

Fuente de Calor:☐Natural Gas ☐LP ☐Electrico

Electrico

Accesible Utilidades ☐Si ☐No

Circuito Eléctrico Independiente por Horno: ☐Si ☐No

Suministro Electrico (por horno):

Hornos de gas sólo

Presiones de Entrada : Statico: ________“WC

Dinámica: _____________ “WC

Tamano de linea de gas: ___________

Cinta de Teflon: ☐Si ☐No

Lista de todos aparatos de gas (con requirementos de gas)

Horno #1: ____________________________ Btu

Horno #2: ____________________________ Btu

Horno#3: _____________________________ Btu

Calentador de aqua ____________________Btu

Calentador ___________________________ Btu

Otro: ________________________________ Btu

Las necesidades totales de gases : _________ Btu

Capacidad de Reguladores : _____________Btu

Capacidad de Medidor: _________________Btu

Cierre de valvula accessible despues de instalacion:
☐Si ☐No

Una válvula de cierre por horno: ☐Si ☐No

Trampa de sedimentos: ☐Si ☐No

La línea de gas purgado de aire : ☐Si ☐No

Prueba de accesorios pa fugas de gas: ☐Si ☐No

Ventilación

Fabricante de campana☐AVI ☐ Otro(especificar)

____

Sistema de interbloqueo para no -AVI : ☐Yes ☐No

Prueba de balance de aire : ☐Yes ☐No

Prueba de humo realizado : ☐Yes ☐No

Firma de Cliente: ____ Fecha: ______________________

Volver a: XLT Ovens

PO Box 9090

Lista de Verificación de Arranque Inicial - Quitar y volver a XLT Hornos

Horno Top ☐N/A

Modelo #: ______________________________

Serie #: ______________________________

☐Corteza Delgada☐Corteza Gruesa☐Cacerola

☐Pantalla

Otro Producto: __________________________

Velocidad de Cinta Frontal: ______min _____seg

Velocidad de Cinta Posterior: ____min _____seg ☐N/A

Tension Correcta de la Cinta: ☐Si ☐No

Direccion de Cinta de Transportadora:☐ L to R ☐ R to L

Temperatura del Punto de Ajuste:

Izquierda ________ Derecho _________

Dedos en Posicion Correcta: ☐Si ☐No

Supresion de Incendios Instalado: ☐Si ☐No

——— **SOLO HORNOS DE GAS** ———

Quemador Derecho: ☐ Cuadrado ☐ Redondo

Ajuste del Obturador Primario: __________

Ajust del Obturador Secundario: _________

Fuego lento despues de caida de temp: ☐Si ☐No

Valvula de combinacion ajustada: ☐Si ☐No

Sesgo Alto: __________ Sesgo Bajo: __________

Quemador Izquierda: ☐N/A

Ajuste del Obturador Primario: __________

Ajuste del Obturador Secundario: ________

Fuego lento despues de caida de temp: ☐Si ☐No

Valvula de combinacion ajustada: ☐Si ☐No

Sesgo Alto: __________Sesgo Bajo: _________

Horno Medio ☐N/A

Modelo #: ______________________________

Serie #: ______________________________

☐Corteza Delgada☐Corteza Gruesa☐Cacerola

☐Pantalla

Otro Producto: __________________________

Velocidad de Cinta Frontal: ______min _____seg

Velocidad de Cinta Posterior: ____min _____seg ☐N/A

Tension Correcta de la Cinta: ☐Si ☐No

Direccion de Cinta de Transportadora:☐ L to R ☐ R to L

Temperatura del Punto de Ajuste:

Izquierda ________ Derecho _________

Dedos en Posicion Correcta: ☐Si ☐No

Supresion de Incendios Instalado: ☐Si ☐No

——— **SOLO HORNOS DE GAS** ———

Quemador Derecho: ☐ Cuadrado ☐ Redondo

Ajuste del Obturador Primario: __________

Ajust del Obturador Secundario: _________

Fuego lento despues de caida de temp: ☐Si ☐No

Valvula de combinacion ajustada: ☐Si ☐No

Sesgo Alto: __________ Sesgo Bajo: __________

Quemador Izquierda: ☐N/A

Ajuste del Obturador Primario: __________

Ajuste del Obturador Secundario: ________

Fuego lento despues de caida de temp: ☐Si ☐No

Valvula de combinacion ajustada: ☐Si ☐No

Sesgo Alto: __________Sesgo Bajo: _________

Horno Bajo ☐N/A

Modelo #: ______________________________

Serie #: ______________________________

☐Corteza Delgada☐Corteza Gruesa☐Cacerola

☐Pantalla

Otro Producto: __________________________

Velocidad de Cinta Frontal: ______min _____seg

Velocidad de Cinta Posterior: ____min _____seg ☐N/A

Tension Correcta de la Cinta: ☐Si ☐No

Direccion de Cinta de Transportadora:☐ L to R ☐ R to L

Temperatura del Punto de Ajuste:

Izquierda ________ Derecho _________

Dedos en Posicion Correcta: ☐Si ☐No

Supresion de Incendios Instalado: ☐Si ☐No

——— **SOLO HORNOS DE GAS** ———

Quemador Derecho: ☐ Cuadrado ☐ Redondo

Ajuste del Obturador Primario: __________

Ajust del Obturador Secundario: _________

Fuego lento despues de caida de temp: ☐Si ☐No

Valvula de combinacion ajustada: ☐Si ☐No

Sesgo Alto: __________ Sesgo Bajo: __________

Quemador Izquierda: ☐N/A

Ajuste del Obturador Primario: __________

Ajuste del Obturador Secundario: ________

Fuego lento despues de caida de temp: ☐Si ☐No

Valvula de combinacion ajustada: ☐Si ☐No

Sesgo Alto: __________Sesgo Bajo: _________

Lista de Verificacion de Arranque de Campana - Quitar y Volver a XLT Hornos

Modelo #: ______________________________

Potencia Suministrada a VFD:

_____________ Voltios _____________ Amperios

_____________ Hz _____________ Fase

Altura desde debajo de la campana a el suelo:

_____________ Pies __________ Pulgadas

Longitud de recorrido del conducto (desde la parte superior de la campana hasta el ventilador):

_____________ Pies __________ Pulgadas

Numero de cuervas en el recorrido del conducto:

________45º ________ 90º

Calificacion de extractor de aire: ______________CFM

Campana colgada antes de la instalacion del horno:

☐Si ☐No

Campana colgada con los codigos locales: ☐Si ☐No

Interruptores cara frontal del horno: ☐Si ☐No

Cubierta de la caja VFD reemplazado después de la instalación ☐Si ☐No

Paneles del sudario correctamente instalado: ☐Si ☐No

Filtros de grasa instalados correctamente: ☐Si ☐No

Bandejas de grasa instalados correctamente: ☐Si ☐No

Bandejas de miga facilmente extraibles: ☐Si ☐No

Cables del horno conectado a caja de VFD: ☐Si ☐No

Horno Electrico ☐ N/A

Serie #: ___________________________

Cables del interruptor del horno connectado a la caja de VFD: ☐Si ☐No

Luces funcionan con interruptor: ☐Si ☐No

Globos de luz instalados sobre las bombillas: ☐Si ☐No

Extractor de aire comprador de XLT: ☐Si ☐No

Extractor de aire funciona con interruptor de campana:

☐Si ☐No

Rotacion de ventilador correcto: ☐Si ☐No

Rele de supression de incendios en la caja de VFD utilizado : ☐Si ☐No

VFD programado correctamente: ☐Si ☐No

Equipo de doselera: ☐Si ☐No

Equipo de conducta de doselera: ☐Si ☐No

Firma de Cliente: ____ Fecha: ____________________

Notas: ____

____

____

____

____

____

Regrese con Lista de Arranque Inicial de Horno a: XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, KS 67277
FAX: 316-943-2769

XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, Kansas 67277
US: 888-443-2751 FAX: 316-943-2769 INTL: 316-943-2751 WEB: www.xltovens.com